

## bomba wine

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **5.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4 kg (80%)   | 60 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 60 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.5 kg (10%) | 60 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 40 g  | 10 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Motueka       | 20 g  | 40 min | 8 %        |
| Gotowanie | Pacific Gem   | 20 g  | 60 min | 15.3 %     |