

Multigrain Wine

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **99**
- SRM **10.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (16.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.4 kg (5.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.27 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.4 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3%)	80 %	39
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (4.4%)	75 %	43
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.9%)	75 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (11.8%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	50 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki dębowe amerykańskie średnio opiekane macerowane w JD	40 g	Fermentacja cicha	21 dni