

projekt - Wheatwine #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **40**
- SRM **8.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	3 kg (51.7%)	81 %	5
Ziarno	Honig Viking Malt	1.8 kg (31%)	80 %	15
Ziarno	pale base Viking Malt	1 kg (17.2%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulát	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulát	20 g	5 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie średnio wypalone	24 g	Fermentacja cicha	7 dni

Czynnik do wody	chlorek sodu	3 g	Zacieranie	120 min
-----------------	--------------	-----	------------	---------