

Wheat Wine

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **20.3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (40.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.8 kg (10.9%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.8%)	77 %	97
Ziarno	palona pszenica	0.05 kg (0.7%)	--- %	1000
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40.8%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	5 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	0 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe amerykańskie mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	płatki dębowe amerykańskie średnio palone	100 g	Fermentacja cicha	21 dni