

# Wheatwine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **64**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                    | 4.2 kg (63.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński            | 2 kg (30.3%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann<br>Caramunich 3     | 0.3 kg (4.5%)  | 76 %       | 150 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best<br>Melanoidin | 0.1 kg (1.5%)  | 75 %       | 71  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 50 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2565<br>Kolsch | Ale | Gęstwa | 250 ml | Wyeast Labs  |