

# Wino gronowe z winogron ver.1

---

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Style **American Barleywine**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size --- **liter(s)**
- Total mash volume --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	cukier	2.48 kg (100%)	100 %	---

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Maurivin	Wine	Dry	4 g	---

## Notes

- 7.09.2018 Wino gronowe z winogron, 10,2kg moszczu. Po poprawce: 17,2oBlg

7,8% nominalnie: 18,2oBlg >nicukry> 15,2oBlg  
+ cukier 220gr = 20,2oBlg >po poprawce> 17,2oBlg = 9%

piro: 1,25 g  
Pożywka 4 g  
Pektoenzym 5g  
Tanina 1,5 g

drożdże Maurivin B 4g > zadane 7.09.2018 o 20:00

14.09.2018 20:00 zlanie i odcedzenie Z 10l zostało 6l  
refr. 6oBlg > 50,0 oBlg

Po poprawce z 17oBlg > 0,0 oBlg  
Jest około 9% - 10 %

15.09 > 3 \* 4 = 12g / 1l KWASOWOŚĆ

18.09 > 2l wody + 0,5kg miód  
Jest 9l i 4oBlg

Z 6l Dolewam 2,5l = 8,5 - Alkohol spadł do 7,4 %  
Przybyło 4oBlg z którego będzie 2%  
7,4 + 2% = 9,4 %  
Sep 7, 2018, 8:34 PM