

## #12 Wheatwine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **52**
- SRM **9.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (50.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (1.3%)	68 %	300
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (1.3%)	75 %	60
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (15.2%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe(koniak)	30 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- Może jakieś będą xD  
30 paź 2019, 11:42