

## 149 Wheat Wine

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **43**
- SRM **7.3**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (47.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (31.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12 %