

## #32 Wheat Wine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **10.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.7 kg (47.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (29.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (14.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (5.8%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	25 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	galaxy	10 g	5 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis