

# Multigrain Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **69**
- SRM **18.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski IREKS | 3 kg (33.3%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny IREKS  | 1.5 kg (16.7%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Żytni             | 1.5 kg (16.7%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 1.2 kg (13.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński IREKS  | 1 kg (11.1%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Aromatyczny IREKS | 0.8 kg (8.9%)  | 78 %       | 280 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 80 g  | 50 min | 14.2 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 200 g | 3 dni  | 6 %        |