

Multigrain Wine

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **39**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (10.6%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (10.6%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	10 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis