

## Multigrain Wine

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **71**
- SRM **13**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (31.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (5.5%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile