

# SAISONWHEATWINE

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **38**
- SRM **8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny Steinbach	5 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2%)	80 %	39
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (1%)	73 %	177
Płynny ekstrakt	Honey	0.4 kg (4.1%)	75 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	1.1 kg (11.2%)	78.3 %	2
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	3 kg (30.6%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar
------------------------	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	10 min