

## wheat wine

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **12.5**
- Styl **English Barleywine**

### 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	6 kg (61.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2%)	68 %	300
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (1%)	75 %	60