

## Wheat wine

---

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **62**
- SRM **12.1**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (73.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.05 kg (1.5%)	75 %	60
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (1.5%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	15 g	60 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis