

## Wheat wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **74**
- SRM **14.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (41.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (10.3%)	85 %	14
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (10.3%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (17.5%)	80 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Izabella	50 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	50 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	90 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Dodatek łuski ryżowej do wystadzenia  
18 wrz 2021, 21:43