

Wheat Wine

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **14.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	4 kg (58%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Special w Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315