

## Wheat wine

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.9**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (62.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (20.7%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.4%)	70 %	160
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (13.8%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095 Burlington Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs