

Wheat Wine

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **10.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 6 kg (46.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 1 kg (7.7%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (38.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (7.7%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 75 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Minster UK | 50 g | 20 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| safale us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | fermentis |