

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