

# Wheat Wine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **77**
- SRM **14.2**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny  | 3 kg (40.8%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 0.8 kg (10.9%) | 85 %       | 14   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat       | 0.5 kg (6.8%)  | 77 %       | 97   |
| Ziarno | palona pszenica             | 0.05 kg (0.7%) | --- %      | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3 kg (40.8%)   | 79 %       | 6    |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g  | 40 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 30 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 30 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum                | 30 g  | 5 min  | 5 %        |
| Whirlpool                 | Ahtanum                | 30 g  | 0 min  | 5 %        |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                                     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|---|-------|-------------------|--------|
| Inne | płatki dębowe amerykańskie mocno palone   | 50 g  | Fermentacja cicha | 21 dni |
| Inne | płatki dębowe amerykańskie średnio palone | 100 g | Fermentacja cicha | 21 dni |