

# Wheat Wine Oak Aged Kluskowe

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **54**
- SRM **13.6**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.25 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (21.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (11.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.4%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (1.8%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.2%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki pszeniczne	500 g	Zacieranie	60 min