

## Wheat wine - v2

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **86**
- SRM **7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (28.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.25 kg (40.7%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (16.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pink Boots	60 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Pink Boots	60 g	5 min	12 %
Whirlpool	Pink Boots	60 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis