Wheat wine - v3

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **57**
- SRM **29.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg *(15.4%)*	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg *(2.6%)*	78 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg *(10.3%)*	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg *(25.6%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg *(10.3%)*	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg *(25.6%)*	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg *(5.1%)*	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.5 kg *(5.1%)*	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.