

# Wheatwine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **64**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.2 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.1 kg (1.5%)	75 %	71

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2565 Kolsch	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs