

# wheatwine

---

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU **65**
- SRM **13.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6.5 kg (51.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (23.6%)	79 %	10
Ziarno	Melanoiden Malt	2 kg (15.7%)	80 %	39
Ziarno	Carared	1.2 kg (9.4%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	75 g	25 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	75 g	15 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	400 ml	FM