

Wheatwine

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **49**
- SRM **12.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **79 C**, Czas **4 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (9.5%)	75 %	60
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	30 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Summer	30 g	10 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Morele suszone	1000 g	Gotowanie	10 min