

# Wheatwine Grand Champion 2018

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **11.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (23.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2.2%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (2.2%)	68 %	300
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (54.3%)	85 %	4