

# Wheatwine

- Gęstość **24.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **11.2**
- 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 **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (56.2%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (39.3%)	80 %	4
Ziarno	CHÂTEAU CARA GOLD NATURE®	0.4 kg (4.5%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Notatki

- cel jest na 24BLG. po fermentacji burzliwej połowa idzie na zwykła cichą, połowa leżakuje miesiąc z płatkami po cherry.  
16 cze 2015, 23:39