

# wine

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **29**
- SRM **13.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **200 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.73 kg (18.1%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (32.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (24.8%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (24.8%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w koniaku	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Sól	1 g	Gotowanie	150 min

### Notatki

- bardzo niskie nasycenie  
4 lip 2023, 18:14