

# Wino gronowe z winogron ver.1

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **---** L
- Całkowita objętość zacieru **---** L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	2.48 kg (100%)	100 %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Maurivin	Winiarskie	Suche	4 g	---

## Notatki

- 7.09.2018 Wino gronowe z winogron, 10,2kg moszczu. Po poprawce: 17,2oBlg

7,8% nominalnie: 18,2oBlg >nicukry> 15,2oBlg  
+ cukier 220gr = 20,2oBlg >po poprawce> 17,2oBlg = 9%

piro: 1,25 g  
Pożywka 4 g  
Pektoenzym 5g  
Tanina 1,5 g

drożdże Maurivin B 4g > zadane 7.09.2018 o 20:00

14.09.2018 20:00 zlanie i odcedzenie Z 10l zostało 6l  
refr. 6oBlg > 50,0 oBlg

Po poprawce z 17oBlg > 0,0 oBlg  
Jest około 9% - 10 %

15.09 > 3 \* 4 = 12g / 1l KWASOWOŚĆ

18.09 > 2l wody + 0,5kg miód  
Jest 9l i 4oBlg

Z 6l Dolewam 2,5l = 8,5 - Alkohol spadł do 7,4 %  
Przybyło 4oBlg z którego będzie 2%  
7,4 + 2% = 9,4 %  
7 wrz 2018, 20:34