

## wino pszeniczne

---

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **26**
- SRM **11.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (53.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %