

wino pszenne

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **60**
- SRM **7.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	orkiszowy	0.3 kg (2.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	11 kg (95.2%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (2.2%)	68 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %