

## Winy Wine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **9.9**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2 kg (44.4%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (44.4%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (11.1%) | 75 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 20 min | 7 %        |
| Gotowanie | Dana    | 30 g  | 60 min | 10.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium                       |
|-------|-----|-------|--------|------------------------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Płatki Bourbon | 20 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |