

## 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