

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **43**
- SRM **15**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **128 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	2.07 kg (28%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.325 kg (4.4%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.4%)	70 %	130
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (2%)	71 %	210

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	38 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	10 min	4.7 %