

barley wine

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **74**
- SRM **18.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.6%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (2.8%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	21 dni