

Barley Wine

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **30**
- SRM **15.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3%)	70 %	350
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6%)	78.3 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	---