

## Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **22.2**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 12.5 kg (84.2%) | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 0.85 kg (5.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny           | 1 kg (6.7%)     | 75 %       | 100 |
| Ziarno | Special B Castle          | 0.5 kg (3.4%)   | 70 %       | 350 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum             | 50 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Iunga              | 70 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 50 g  | 0 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis    |