

# Barley Wine

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **45**
- SRM **9**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking - Pale Ale      | 10 kg (83.3%) | 80 %       | 7   |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny | 2 kg (16.7%)  | 76 %       | 15  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                                      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór | 70 g  | 90 min | 10 %       |
| Gotowanie | aromatyczny Fuggles                        | 50 g  | 5 min  | 4.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 130 ml | Fermentis    |