

BARLEY WINE (draft)

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **15.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Soufflet	2 kg (24.4%)	80 %	6.5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.7%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.7%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód spadziowy	0.3 kg (3.7%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	65 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	HBC342	50 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar