

Barley Wine typu Komes

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **76**
- SRM **24**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny	1 kg (7.4%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (7.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %

Drożdże

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