

## barleywine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **87**
- SRM **13.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (20%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.5 kg (6.7%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.5 kg (6.7%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum  | 50 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | marynka | 50 g  | 20 min | 9 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 5 min  | 6 %        |