

Brett Barley Wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **44**
- SRM **27.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.7%)	70 %	350
Ziarno	Golden Ale	1.5 kg (17.1%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (1.7%)	68 %	300
Ziarno	Caramel Aromatic	0.6 kg (6.9%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	90 min	15.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM
Beersel brett	Ale	Płynne	1000 ml	---