

## PEBW English Barley Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **68**
- SRM **21.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal   | 3.4 kg (66.7%) | 82 %       | 40  |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal | 1.1 kg (21.6%) | 81 %       | 40  |
| Ziarno          | Mild Malt                           | 0.3 kg (5.9%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno          | Caramel/Crystal Malt - 120L         | 0.3 kg (5.9%)  | 72 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat          | 43 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | English Golding | 60 g  | 5 min  | 4.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |