

# Smoked Barley Wine

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **61**
- SRM **27.1**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (27.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking wędzony olchą	2 kg (18.5%)	81 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.6%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (2.8%)	68 %	300
Ziarno	Golden Ale	1.5 kg (13.9%)	80 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis