

#033 BARLEY WINE

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **43**
- SRM **14.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (5.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.1%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (4.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1.2 kg (13.8%)	70 %	49
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.7%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (57.5%)	80.5 %	6
Cukier	cukier	0.5 kg (5.7%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	50 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Bramling	20 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's