

## 122 Barleywine

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **48**
- SRM **7.5**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %