

## 141 Barleywine

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (84.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1.1 kg (13.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.2 kg (2.4%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior   | 30 g  | 60 min | 14.7 %     |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g  | 40 min | 4.5 %      |

### Notatki

- Odfermentowało do 6,6  
22 gru 2020, 19:43