

## 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