

#15 Brett Barley Wine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **53**
- SRM **12.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (51.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (23.7%)	82 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (5.4%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (5.4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	40 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Bramling	30 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	70 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amalgamation brett super blend	Ale	Gęstwa	150 ml	---