

## #8 BW

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **15.9**
- Styl **American 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 **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (25.6%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (5.1%)	77.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (2.6%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Gotowanie	Equinox	30 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale