

## #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       |