

Andrzej Smykalla

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **100**
- SRM **33.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (3.7%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (7.4%)	77 %	130
Ziarno	Aroma CastleMalting	1 kg (7.4%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (3.7%)	75 %	40
Ziarno	Special B Castle	1 kg (7.4%)	70 %	320
Ziarno	Biscuit Malt	1.5 kg (11.1%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	50 g	90 min	9 %
Gotowanie	Magnat	100 g	75 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Własne