

baba

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **14.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3090 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **1.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3275.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3213 L**
- Całkowita objętość zacieru **4284 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3213 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1133.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3275.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	900 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	50 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	25 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	65 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	25 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	6 kg (0.6%)	80 %	6