

## Barely Wine BA Sherry Oloroso

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **94**
- SRM **13.6**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.6%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	35 g	20 min	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cherry olorosso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni