

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 |