

BarelyWine American

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **115**
- SRM **29.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | CaraBohemian | 1 kg (14.3%) | 79 % | 190 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy bursztynowy | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 40 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 30 min | 7 % |