

## 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 %