

barlej kurwa fi kurwa fa

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **65**
- SRM **15.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10.4%)	80 %	30
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.2 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (2.1%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Willamette	30 g	5 min	5 %