

BARLEY

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **87**
- SRM **24.1**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (93.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.14 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.5%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Złata Polesie	30 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---