

## barley

---

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU ---
- SRM **17.8**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Wayerman	2.5 kg (32.5%)	--- %	2.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (6.5%)	75 %	65
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.5%)	80 %	70
Ziarno	karmelowy viking malt 300	0.2 kg (2.6%)	--- %	300
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13%)	85 %	3