

## Barley

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **78**
- SRM **24.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (8.7%)	70 %	299
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (4.3%)	75 %	43
Ziarno	Monachijski	4 kg (34.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	125 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	30 min	4.5 %