

Barley Wine

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **82**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Special B Castle	0 kg	70 %	350
Ziarno	Carahell	0 kg	77 %	26
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (52.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %