

## Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **40**
- SRM **372.1**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy żytni ekstra	0.6 kg (29.3%)	78 %	10068
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	0.85 kg (41.5%)	78 %	40
Suchy ekstrakt	MALT JASNY JĘCZMIENNY	0.6 kg (29.3%)	78 %	188

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale