

## barley wine

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **48**
- SRM **21**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.5%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.5%)	72 %	236
Cukier	muscovado	0.25 kg (3.1%)	90 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (93.9%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyest 1728 scottish ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---