

barley wine#2

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **10**
- 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 **47 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 7 kg (77.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (11.1%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 24 g | 60 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g | 40 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g | 10 min | 15.3 % |