

## 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 %