

Barley Wine #2

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **47**
- SRM **11.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (9.9%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale