

Barley Wine

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **48**
- SRM **17.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (14.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (14.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 6.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 30 min | 6.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 30 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |