

## 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