

Barley wine

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **44**
- SRM **13.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (79.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (15.9%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	melasa trzcinowa	0.6 kg (4.8%)	90 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	100 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wrzos	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	hibiskus	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki red wine	50 g	Fermentacja cicha	20 dni