

barley wine

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **74**
- SRM **18.2**
- Styl **English 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (56.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (22.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (11.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (5.6%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.25 kg (2.8%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.1%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe po sherry oloroso | 50 g | Fermentacja cicha | 21 dni |