

Barley Wine

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **50**
- SRM **11.6**
- 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 **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %