Barley wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **36**
- SRM **---**

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 brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	4.2 kg *(56.4%)*	--- %	---
Ziarno	Pale ale (strzegom)	0.5 kg *(6.7%)*	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 300 (strzegom)	0.3 kg *(4%)*	--- %	---
Ziarno	Pale cara 9 ebc (anglia?)	0.35 kg *(4.7%)*	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane	0.4 kg *(5.4%)*	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	0.5 kg *(6.7%)*	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt slodowy jasny	1.2 kg *(16.1%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade (pl)	40 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook (pl)	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade (pl)	30 g	0 min	6 %

Notatki

- Na 5 minut przed koncem dodane okolo 0,5 kg miodu
  24 lis 2018, 14:12

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.