

# Barley Wine

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **70**
- SRM **12.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Pale Ale Extract	1.7 kg (32.4%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	Gozdawa Light Extract	1.7 kg (32.4%)	80 %	16
Płynny ekstrakt	Gozdawa Munich Amber Extract	1.7 kg (32.4%)	78 %	28
Cukier	Starter	0.15 kg (2.9%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	7 %
Gotowanie	Admiral	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- starter 10Blg 8H  
17 wrz 2019, 17:15