

# BARLEY WINE

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **57**
- SRM **15.9**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.58 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.26 kg (2.7%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	crystal	0.5 kg (5.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile