

Barley wine

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **56**
- SRM **22.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (5.3%)	68 %	79
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %