

BARLEY WINE

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **23**
- SRM **12.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **117 L**
- Całkowita objętość zacieru **156 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	33 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	VIKING COOKIE	6 kg (15.4%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	300 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Crystal	300 g	15 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	45 g	Danstar