

## Barley Wine

---

- Gęstość **32 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **45.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting        | 1 kg (7.1%)  | 78 %       | 120 |
| Ziarno | Słód Biscuit                   | 1 kg (7.1%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Briess - Caracrysal Wheat Malt | 1 kg (7.1%)  | 78 %       | 108 |
| Ziarno | Słód Pale Caramalt             | 1 kg (7.1%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L    | 1 kg (7.1%)  | 72 %       | 160 |
| Ziarno | Special B Malt                 | 1 kg (7.1%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Special B Malt                 | 1 kg (7.1%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 2 kg (14.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 5 kg (35.7%) | 80 %       | 5   |