

## 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 brzeczki **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