

# Barley Wine

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **16.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (79.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (7.2%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.3 kg (9.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.6%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0 kg	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis