

## Barley wine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **64**
- SRM **13.9**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (52.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (42.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (2.6%)	72 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	50 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Endeavour	50 g	60 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	400 ml	White Labs