

# Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **22.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	12.5 kg (84.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny	1 kg (6.7%)	75 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.4%)	70 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	70 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis