

# Barley Wine

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **49**
- SRM **28.8**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.35 kg (3.8%)	70 %	350
Ziarno	Caramel Aromatic	0.6 kg (6.6%)	75 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.3%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	55 g	90 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091	Ale	Płynne	1 ml	Omega Yeast