

# Barley Wine

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	5 kg (58.8%)	--- %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (11.8%)	60 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.9%)	80 %	39
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	40 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis