

Barley Wine

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **45**
- SRM **9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - Pale Ale	10 kg (83.3%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	2 kg (16.7%)	76 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzki Marynka - szyszki własny zbiór	70 g	90 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny Fuggles	50 g	5 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis