

## BARLEY WINE (draft)

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **15.5**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Pilzneński        | 5 kg (61%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno          | Pale Ale Soufflet | 2 kg (24.4%)  | 80 %       | 6.5 |
| Ziarno          | Special B Malt    | 0.3 kg (3.7%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno          | Abbey Castle      | 0.3 kg (3.7%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno          | Biscuit Malt      | 0.3 kg (3.7%) | 79 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | Miód spadziowy    | 0.3 kg (3.7%) | 70 %       | 40  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 65 g  | 60 min | 15.3 %     |
| Gotowanie | HBC342 | 50 g  | 2 min  | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05                | Ale | Suche | 11 g  | ---          |
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |