

## Barley wine (Może kiedyś)

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	4.2 kg (56.4%)	--- %	---
Ziarno	Pale ale (strzegom)	0.5 kg (6.7%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 300 (strzegom)	0.3 kg (4%)	--- %	---
Ziarno	Pale cara 9 ebc (anglia?)	0.35 kg (4.7%)	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane	0.4 kg (5.4%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	0.5 kg (6.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (16.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade (pl)	40 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook (pl)	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade (pl)	30 g	0 min	6 %