

## Barley Wine warka nr 50!

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **15.1**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (39.2%)	--- %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (39.2%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.2 kg (9.4%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.07 kg (8.4%)	--- %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (3.9%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	120 min	13 %
Gotowanie	Admiral	50 g	120 min	13.3 %
Gotowanie	Summit	20 g	50 min	13.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	850 ml	Mangrove Jack's