

BarleyWine

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **43**
- SRM **14**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.7 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.4%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %