

# Barleywine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **49**
- SRM **14.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (10.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2.5 kg (54.7%)	82 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10.9%)	73 %	80
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10.9%)	80 %	30
Cukier	Cukier kandyzowany	0.1 kg (2.2%)	100 %	---
Cukier	Cukier trzcinowy	0.22 kg (4.8%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz	15 g	35 min	4.16 %
Gotowanie	Saaz	15 g	75 min	4.16 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis