

## barleywine

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **33**
- SRM **10.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.8%)	68 %	601
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pale	1.7 kg (14.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chmiel	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %