

Barleywine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **35**
- SRM **10.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.4 kg (87.1%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.25 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (5%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %