

# BarleyWine

---

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **77**
- SRM **4.5**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **0.55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **0.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **0.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.272 kg (100%)	80.5 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	2.1 g	90 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	0.7 g	90 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	0.52 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	0.55 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	0.55 g	5 min	7.1 %

## Notatki

- n,dsds,  
12 wrz 2018, 20:19