

Barleywine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **86**
- SRM **12.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (62.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (8.9%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	5 min	15 %