

BarleyWine

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **64**
- SRM **16.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (14.8%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (3.7%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13 %