

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 % |