

BARLEYWINE AII

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **74**
- SRM **13.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (17.6%)	83 %	5
Ziarno	COOKIE	2 kg (11.8%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (11.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	65 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	75 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PŁATKI SCHERRY	100 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	PŁATKI BOURBON	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	PORTO	100 g	Fermentacja cicha	30 dni