

## Barleywine (kopie po kostkach)

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **70**
- SRM **13**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	best ale crisp	9.6 kg (77.4%)	82 %	5.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	przeniczny	0.5 kg (4%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (2.4%)	75 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (2.4%)	--- %	---
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.25 kg (2%)	74 %	158
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (1.2%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lemon drop	30 g	90 min	4.6 %
Brzezka przednia	sultana	30 g	90 min	14 %
Brzezka przednia	Lotus	30 g	90 min	15 %
Gotowanie	Strata	30 g	1 min	13.6 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik lutra 704	Ale	Płynne	240 ml	Fermentum Mobile