

# BarleyWine

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **44**
- SRM **15.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	180
Ziarno	cookie	0.5 kg (6.3%)	70 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	20 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Summit	25 g	4 dni	17 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	4 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis