

## Barliłajno

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **10.1**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.1 kg (19.7%)	81 %	6
Ziarno	Mep©Lager	6.1 kg (29.3%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (14.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.1 kg (19.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (7.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1%)	75 %	30
Ziarno	1 Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (4.8%)	73 %	120
Ziarno	1 Abbey Malt	0.6 kg (2.9%)	80 %	55
Ziarno	1 Biscuit Malt	0.25 kg (1.2%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	100 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	100 g	100 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	---