

Barlyw

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **31**
- SRM **15.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (5.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	6 %