

Barlywyn

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **48**
- SRM **19.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heritage	5 kg (52.4%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (4.2%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.6 kg (6.3%)	68 %	300
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (4.2%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	1 kg (10.5%)	85 %	8
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (10.5%)	80 %	14
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (1.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Harlequin	30 g	120 min	13.4 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	5.6 %
Na zimno	Harlequin	20 g	15 dni	13.4 %
Na zimno	First Gold	30 g	15 dni	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	25 g	7 min	5.6 %
Brzezka przednia	First Gold	20 g	120 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki dębowe Aroneo Douceur	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	120 min