

# Barney Flinston

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **33**
- SRM **23.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (63.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.3%)	68 %	601
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	100 g	60 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale