

Barney

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **8.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (94.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (2.8%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	80 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Palisade	30 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.9 %