

# Barry

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (13%)	--- %	0
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51.9%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Cukier	cukier	0.5 kg (6.5%)	--- %	---
Ziarno	Special W	0.5 kg (6.5%)	69 %	---