

# benbarleywine

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **47**
- SRM **23.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	red active	5 kg (80%)	--- %	35
Ziarno	red ale strzegom	0.25 kg (4%)	--- %	70
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	85 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	80 ml	---