berley Angelwine 25 BLG

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **141**
- SRM **20.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg *(62.5%)*	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg *(25%)*	79 %	22
Ziarno	Cookie	0.5 kg *(6.3%)*	70 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg *(6.3%)*	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Daneli	50 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	12 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.