

Berli

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **36**
- SRM **10.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (29.8%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	1.7 kg (29.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszoniczny	0.8 kg (14%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis