

Bis

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **15.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.3%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.3%)	75 %	25
Ziarno	Owsiany	0.5 kg (7.1%)	61.5 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (14.3%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.7%)	79 %	6