

Brett Barleywine

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **43**
- SRM **23.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (51.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (20.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (2.1%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (20.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.23 kg (2.4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | crystal 160 | 0.2 kg (2.1%) | 75 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 23 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 28 g | 60 min | 9.4 % |