

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 %