

## BW

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **18.1**
- 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 **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (58.8%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.5%)	80 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	1 kg (11.8%)	75 %	40
Ziarno	caramel dark	0.5 kg (5.9%)	75 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale