

## BW

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **25**
- SRM **21.9**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (33.1%)	78 %	6
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (33.1%)	78 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (5.5%)	75 %	43
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	1 kg (11%)	74 %	118
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (2.8%)	72 %	236
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.5%)	79 %	45
Cukier	musc	0.3 kg (3.3%)	90 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %