

## BW

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **67**
- SRM **10.4**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (7.1%)	75 %	43
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.1%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	14 %
Gotowanie	Fuggles	60 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	10 %