

BW

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **72**
- SRM **17.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.5%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 60 min | 15.5 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 25 g | 3 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 12 % |