

bw

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **84**
- SRM **13.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (18.5%)	79 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (9.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (9.3%)	80.5 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (2.8%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis