

BW

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **86**
- SRM **19.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.4%)	77 %	97
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4.4%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.4%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	20 g	3 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	3 min	5.1 %