

BW

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **47**
- SRM **9.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (61.5%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (23.1%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (15.4%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	40 min	4.5 %