

BW BA

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU ---
- SRM **15.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	3 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	2.5 kg (25%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	4 kg (40%)	80 %	4