

BW

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **52**
- SRM **11.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.3%)	78 %	15
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	30 g	90 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us_05	Ale	Suche	23 g	---