

Bw2

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **50**
- SRM **11.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.6 kg (89.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (8.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	14.5 %