

BWT

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **88**
- SRM **14.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (2.4%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	120 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---