

dwudziestka

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **76**
- SRM **14**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (48.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (3.4%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (10.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	80 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---