

Dymione wino

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **9.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński weyerman	2 kg (19.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	8 kg (78.8%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.5%)	65.2 %	315

Notatki

- słody wędzone:
weyerman bukiem 2,5 kg
CM nature 3 kg
Steinbach 2,5 kg
27 mar 2022, 10:02