

## EBW no1

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU ---
- SRM **27.1**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **19 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett<br>Maris Otter           | 5 kg (55.6%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Malt Pale Ale                    | 2 kg (22.2%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Viking Malt<br>Melanoidynowy Red<br>Ale | 1 kg (11.1%)  | 75 %       | 70  |
| Ziarno | Viking Malt<br>Karmelowy 150            | 0.5 kg (5.6%) | 74 %       | 150 |
| Ziarno | Castle Malting<br>Chateau Special B     | 0.5 kg (5.6%) | 77 %       | 400 |