

## 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 Maris Otter	5 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	2 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt Melanoidynowy Red Ale	1 kg (11.1%)	75 %	70
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 150	0.5 kg (5.6%)	74 %	150
Ziarno	Castle Malting Chateau Special B	0.5 kg (5.6%)	77 %	400