

extract barleywine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **37**
- SRM **21.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt amber	1.2 kg (16.7%)	--- %	180
Płynny ekstrakt	ekstrakt pale ale	2.4 kg (33.3%)	--- %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	3.6 kg (50%)	--- %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Perle	50 g	4 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis