

Grain Wine

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **58**
- SRM **27.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.6%)	70 %	350
Ziarno	Special W	0.2 kg (2.6%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min