

Horatio Bonaparte

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **47**
- SRM **24.3**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (58.3%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.8 kg (7.8%)	73 %	80
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.25 kg (2.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	60 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	4 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	30 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP039 - Nottingham Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs