

inglisz barli

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU ---
- SRM **16.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5.5%)	78 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.5%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	1100