

## inglysz barley

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **18.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.3%)	78 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	1100