

kremówka ale

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (37%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (18.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Oats, Malted | 2.25 kg (27.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.75 kg (9.3%) | 79 % | 45 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (7.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 13 % |