

kremówka ale v2

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **34**
- SRM **10.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (9.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Malted	0.8 kg (14.8%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (13%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	13 %