

## kremówka ale

---

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- 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 %       |