

## Napalony Barry

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **37**
- SRM **14.2**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.7 kg (10.4%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Puławski	20 g	40 min	6.9 %
Gotowanie	Puławski	30 g	20 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar