

## nazwa

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6.7%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	50 min	5.1 %