

## PEBW English Barley Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **68**
- SRM **21.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	3.4 kg (66.7%)	82 %	40
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.1 kg (21.6%)	81 %	40
Ziarno	Mild Malt	0.3 kg (5.9%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (5.9%)	72 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	43 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	English Golding	60 g	5 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---