

## pink salmon 36+

---

- Gęstość **38.1 BLG**
- ABV **20.9 %**
- IBU **17**
- SRM **18.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (39.3%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (5.6%)	78 %	51
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.2%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %