

Pink salmon

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **15.1**
- 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 **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (52.4%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.4 kg (42%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.12 kg (2.1%)	72 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %