

Polski Barley Wine 1.0

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **35**
- SRM **18.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (22.7%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale