

Project 30 Barley Wine

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **61**
- SRM **21.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.2%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (6.2%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	36 g	Fermentis