

## Projekt Barley

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **25**
- SRM **25.4**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 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	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (15.4%)	68 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	30 g	7 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale