

# PSZEMOCARZ

---

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **43**
- SRM **7.9**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (10.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	6 kg (60.6%)	83 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (10.1%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (4%)	80 %	39
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (5.1%)	100 %	0
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %