

Raj-Waj!

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **73**
- SRM **9.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	5 kg (55.6%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Glacier	50 g	15 min	5 %
Gotowanie	Galena	10 g	15 min	14.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	12.6 %