

Second BW

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **14.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (77.8%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.1%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	1 kg (11.1%)	72.8 %	90

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni