

## Słodka 30

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **25**
- SRM **23.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.9%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.25 kg (4.1%)	90 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	50 min	8.9 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale