

Smoked Barleywine

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **11.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	VIKING Jęczmienny wędzony torfem	5 kg (88.8%)	80 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.9%)	82 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.13 kg (2.3%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %