

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 % |