

## snipe bloa

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **19.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (53.3%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski	0.95 kg (20.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich II	0.14 kg (3%)	70 %	120
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (1.1%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	23 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %