

Star destroyer

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **14.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (89.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	7 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	400 ml	---