

## Stary bary

- Gęstość **33.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **21.3**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	12 kg (72.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramunich	1 kg (6.1%)	75 %	90
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.2%)	78 %	400
Ziarno	Coffee light	0.3 kg (1.8%)	--- %	250
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	1.2 kg (7.3%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	90 min	14.3 %
Gotowanie	Challenger	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	Epic	20 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Epic	20 g	5 min	3.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Epic	10 g	0 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale