

## thornfly dun

---

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **46**
- SRM **15.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (44.4%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	4 kg (44.4%)	80 %	16
Ziarno	pale cara	0.5 kg (5.6%)	74 %	9
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.3%)	72 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.2%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %