

Twitch Community Beer vol.2

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **37**
- SRM **12.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (61%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (36.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---