

## W-4 Barley Wine

- Gęstość **25 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **14.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (68.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.4%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4.3%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	rakau	20 g	0 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis