

Whisky Barley Wine 20 Blg

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **46**
- SRM **2.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (55%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (10%)	--- %	---
Ziarno	Casle Malting Whisky wędzony torfem	2 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach bukiem	1.5 kg (15%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min