

Winny Pałęt

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **55**
- SRM **15.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (93.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	50 min	11 %