

Wino słodowe 1821 rok

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **20**
- SRM **15.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	3.5 kg (31.4%)	70 %	49
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (31.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (31.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.5%)	61 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (1.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kardamon	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
3 sztuki				
Przyprawa	Cytryny	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
3 sztuki				