

## Wino słodowe 1821 rok

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **18**
- SRM **15.4**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	5 kg (32.3%)	70 %	49
Ziarno	Pilzneński	5 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (3.2%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 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	200 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kardamon	6 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Cytryny	8 g	Fermentacja cicha	14 dni
8 sztuk				