

## WW

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **46**
- SRM **8.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pszeniczny	6 kg (52.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.7%)	79 %	16
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1 kg (8.7%)	75 %	3
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (4.3%)	68 %	79
Ziarno	prażona pszenica	0.5 kg (4.3%)	85 %	6
Dodatek	Kompot z winogron	0.5 kg (4.3%)	70 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Experimental P10-9	50 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Experimental GJ2	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Experimental P10-9	50 g	10 dni	6 %
Na zimno	Experimental GJ2	50 g	10 dni	6 %
Gotowanie	Apollo	30 g	90 min	17 %
Gotowanie	Apollo	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	Apollo	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki po winie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni