

## #XX Barley Wine

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **51**
- SRM **14.5**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.6 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.6 kg (9.2%)	78 %	50
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.15 kg (2.3%)	72 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.3%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Notatki

- Płatki owsiane opiekane  
21 sty 2021, 22:38