

Załużbicki Barley Wine

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **119**
- SRM **15.7**
- Styl **American 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 **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (6.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	105 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale