

zupa

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **17.7**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (24%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.8%)	68 %	601
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (2.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	70 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale