

## 68 English Barleywine

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **42**
- SRM **18**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 4.5 kg (75%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett    | 0.6 kg (10%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.3 kg (5%)    | 78 %       | 120 |
| Ziarno | Biscuit Malt            | 0.45 kg (7.5%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caraaroma               | 0.15 kg (2.5%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga   | 15 g  | 62 min | 11 %       |
| Gotowanie | Fuggles | 15 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Gęstwa | 300 ml | Wyeast Labs  |