

Barley Widow

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **17.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **90 min** w **66C**
- Wyladżaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (81.4%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5.8%)	70 %	160
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (5.8%)	78 %	120
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (7%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki dębowe z baczki po rumie + macerowane w rumie	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
------	--	------	-------------------	--------