

Barley Wine 25BLG #1

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **90**
- SRM **20**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **46 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.66 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	cookie	0.22 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Karmel	0.26 kg (6.6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (1.3%)	68 %	400
Ziarno	Black	0.01 kg (0.3%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9.17 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	11 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	58.74 ml	Wyeast Labs