

Barleywine

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **36**
- SRM **13.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (21%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny viking	1 kg (14%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.5%)	78 %	100
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.25 kg (3.5%)	72 %	50
Ziarno	Rye, Flaked	0.24 kg (3.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki	20 g	Fermentacja cicha	7 dni