

barleywine

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **48**
- SRM **17.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (24.5%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	1.7 kg (16.7%)	100 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---