

Barleywine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **62**
- SRM **20.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett - Maris Otter	6.5 kg (83.3%)	81 %	6
Ziarno	Castlemalting - Cara Ruby	1 kg (12.8%)	72 %	49
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.3 kg (3.8%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	10 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Framgarden	Ale	Płynne	100 ml	Kveik

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (roztwór 33%) w ml	9 g	Zacieranie	85 min
4g -> 9.1 ml				
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kostki koniak (dębowe)	20 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- 1. <https://kompendiumpiwa.pl/angielskie-barley-wine/>
- 2. Wodę zmodyfikować bardziej w kierunku słodowym
- 3. Fermentacja burzliwa 14-21 dni, cicha 30 dni
17 maj 2021, 11:40
- Woda modyfikowana pod English Barley Wine
25% wody destylowanej i reszta kranówka + chlorek wapnia (4g).
Daje to stosunek chlorków na siarczki 2:1
4 sie 2021, 12:03