

# Barleywine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **62**
- SRM **17**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (87.5%)	80 %	7
Ziarno	Słód Crystal Thomas Fawcett	0.5 kg (6.3%)	70 %	175
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.3%)	78 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	0 min	15.2 %
Whirlpool	Summit	10 g	20 min	15.3 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	20 min	15.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	witamina C	3 g	Fermentacja cicha	---

## Notatki

- Stosunek chlorków do siarczków - 1 do 2  
Start fermentacji w 16'C, stabilizacja w 18'C, finalizacja w 21'C  
Chmienie na zimno w drugiej dobie fermentacji  
Dodatek witaminy C przed leżakowaniem  
30 gru 2024, 01:03