

Barleywine

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **12.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (51.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	3.5 kg (40%)	85 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (5.7%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (2.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	250 ml	---