

Barleywine (szczypie w łydki)

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU ---
- SRM **11.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	8 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	dekstrynowy	0.3 kg (3.4%)	79 %	13
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (2.8%)	74 %	79
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	East Kent Goldings	70 g	60 min	5.1 %
Zacieranie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik lutra 704	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki dębowe po rumie	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	---------------------------	-------	-------------------	-------