

# Eng Barley Wine

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **56**
- SRM **8.8**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (54.1%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (10.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (2.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
nottingham lallemand	Ale	Gęstwa	300 ml	---