

English barlewine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **52**
- SRM **15.1**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (84%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.2%)	70 %	160
Ziarno	fawcett crystal red	0.1 kg (1.7%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	40 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs