

English Barley Wine 2.0

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **59**
- SRM **14.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7.8 kg (94%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.125 kg (1.5%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Crystal II	0.125 kg (1.5%)	72 %	200
Ziarno	Castle Malting - Crystal	0.25 kg (3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	1.5 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Alkaliczność 50-100, RA 0-50, Chlorki do siarczanów 2:1
18 kwi 2021, 00:17