

English Barleywine 1 PK

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **64**
- SRM **12.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	6.7 kg (79.8%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	0.8 kg (9.5%)	81 %	3
Ziarno	Caramunich 2	0.3 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Melanoiden Malt	0.6 kg (7.1%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Magnum	10 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	11 ml	White Labs