

English Barleywine

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **46**
- SRM **19.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (85.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki bukowe macerowane w buronie	50 g	Fermentacja cicha	7 dni