

ENGLISH BARLEYWINE

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **22.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	10 kg (76.9%)	83 %	6
Ziarno	Amber Malt	1 kg (7.7%)	75 %	70
Ziarno	Castle Cara Ruby	1 kg (7.7%)	78 %	50
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (7.7%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	30 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	20 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	30 min	5.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min