

Leśny Barleywine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **104**
- SRM **8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (35.3%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.7 kg (8.2%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (5.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (8.2%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (7.1%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	100 min