

# N°1 BarleyWine

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **65**
- SRM **17.1**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 4.5 kg (77.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300      | 0.25 kg (4.3%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Carared      | 0.1 kg (1.7%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy     | 0.25 kg (4.3%) | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.1 kg (1.7%)  | 68 %       | 400 |
| Cukier | Cukier trzcinowy         | 0.6 kg (10.3%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Cascade PL             | 18 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Palisade               | 12 g  | 60 min | 7.5 %      |

## Drożdże

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

|             |     |       |        |        |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|