

Smoked Barleywine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **60**
- SRM **18.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.6 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (5%)	77 %	97
Ziarno	Castle Cafe Light	0.15 kg (2.5%)	75.5 %	250
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.5%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	70 min	12.5 %