

# Wędzony Barley Wine

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **18**
- SRM **9.7**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks Wędzony	3.3 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński IREKS	3 kg (28%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski IREKS	1 kg (9.3%)	80 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Aromatyczny IREKS	0.1 kg (0.9%)	80 %	280

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---