

#025 Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **40**
- SRM **15.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.9 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (1.8%)	77 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	90 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5 %

Drożdże

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

Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1 g	Gotowanie	15 min