

#11 Barley Wine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **87**
- SRM **10.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	8.7 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - wiedeński	1 kg (10%)	79 %	7
Ziarno	Castle Malting - Chateau - Crystal 150 EBC	0.3 kg (3%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6.8 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile