

## #110 Brett English Barley Wine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **52**
- SRM **10.1**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Wiedeński Weyermann	2 kg (23.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski Weyermann	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Challenger	50 g	20 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs