

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **40**
- SRM **10.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (45.8%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Munich Malt	4.5 kg (37.5%)	80 %	15
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.6 kg (5%)	81 %	4.8
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.6 kg (5%)	79 %	7
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (2.5%)	78 %	50
Cukier	cukier	0.5 kg (4.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

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

HotHead Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----