

## 135 Double

---

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **59**
- SRM **11**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	11 kg (91.7%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (8.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	113 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	85 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	57 g	0 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	57 g	---	5.1 %

### Notatki

- podzielić ziarno na 2 części i zrobić podwójne warzenie jednego dnia  
drożdże odporne na alkohol, english ale  
rok w piwnicy !!!  
28 kwi 2018, 03:01