

#14 English Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **49**
- SRM **12.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (5.4%)	78 %	51
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.2%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Northdown	40 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	70 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

Notatki

- Reiterated mashing - słydy podzielone na pół i zacierane 2 razy. Cukier dodany w 3 dniu burzliwej.
18 sty 2019, 11:41