

## #15 Belgian Barley Wine / Quintupel

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **66**
- SRM **15.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **-7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (7.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (3.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (7.7%)	85 %	8
Ziarno	Carared	1 kg (7.7%)	75 %	39
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (3.8%)	80 %	4
Ziarno	Caraamber	1 kg (7.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	60 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	30 g	5 min	3.9 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	750 ml	Fermentum Mobile