

## 16h boiled barley wine 35 plato

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **1100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **42.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (45.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (9.1%)	74 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	30 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	15 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	miód wielokwiat	0.5 g	Gotowanie	60 min