

## #28 Smoked BarleyWine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **69**
- SRM **7.8**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 2 kg (29%)     | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1.5 kg (21.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński             | 1 kg (14.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński     | 1 kg (14.5%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Żytni                  | 1 kg (14.5%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.4 kg (5.8%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic     | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic     | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Centennial | 20 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic     | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Na zimno  | Amarillo   | 40 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |

### **Dodatki**

| Typ             | Nazwa                | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe whisky | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |