

#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**
- Wyladuj 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 %

Drożdze

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