

34 Barley Wine

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **35**
- SRM **12.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.4 kg (20.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	36 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile