

## #37 Barley-ryewine

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **12.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (53.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	2 kg (21.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (3.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	60 g	45 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

### Notatki

- Przerwa beta-glukanowa tylko ze słodem żytnim,  
*7 gru 2016, 16:14*