

## #51 Angielski Barleywine

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **57**
- SRM **13.5**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (3.3%)	75 %	59
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki Sherry Oloroso po Jamesonie	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

## Notatki

- 22.11 - CICHA (PŁATKI)  
Rozlew 23.12  
1,5 CO2  
10% alko  
*23 lis 2019, 20:31*