

## 68 English Barleywine

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **42**
- SRM **18**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5%)	78 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	62 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs