

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**
- Wystadź 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 |