

## #82 Jeszcze Bardziej Angielski Barleywine

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **54**
- SRM **7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.6 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **210 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **210 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (100%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HB	100 g	60 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LA3	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- 21.02 - piwnica 16C
- 23.02 - piwnica 20C
- 6.03 - dom wahanania 21-23C
- 21.03 - piwnica ~16C
  
- 8.05 - rozlew
- 2 mar 2021, 21:43