

## An old friend

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **72**
- SRM **19.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.25 kg (67.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (2.7%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (2.7%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.7%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (13%)	80 %	---
Ziarno	Special W Malt	0.25 kg (2.7%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs