Barabasz

- Gęstość **27.8 BLG**
- ABV **---**
- IBU **49**
- SRM **21.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.8 kg *(16.5%)*	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg *(11%)*	79 %	6
Ziarno	Maris Otter	2 kg *(18.3%)*	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Munich Malt Type 2	2 kg *(18.3%)*	82 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg *(9.1%)*	85 %	5
Ziarno	Cara Ruby Castlemalting	1 kg *(9.1%)*	78 %	49
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg *(9.1%)*	79 %	8.5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg *(4.6%)*	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.385 kg *(3.5%)*	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.05 kg *(0.5%)*	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Gotowanie	Northern Brewer	50 g	70 min	9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Golding	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	30 g	Fermentacja cicha	14 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.