

## Barlewine Oak Aged

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **55**
- SRM **13.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (89.4%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (2.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.125 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Special W	0.125 kg (2.7%)	77 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg (2.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe sherry	25 g	Fermentacja cicha	30 dni