

## Barley Wine #100

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **99**
- SRM **18.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                  | 7.5 kg (76.5%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (2%)    | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 1 kg (10.2%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (5.1%)  | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Special W                   | 0.25 kg (2.6%) | 75 %       | 300  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann        | 0.25 kg (2.6%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1%)    | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                 | 15 g  | 90 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 50 g  | 90 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial             | 50 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 50 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 1 min  | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g  | Fermentis    |