

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
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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