

## barley wine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **46**
- SRM **11.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.4 kg (6.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (13.6%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis

## Notatki

- Chlorek wapnia (2/3 małej łyżeczki) - do piwa słodowego  
Zacieranie dłuższe, żeby wypłukać więcej.  
Wysładzanie ok. 2,5-3l / kg (nie więcej).  
Pamiętać o kwasie mlekowym do wysładzania.  
Zebrać te 18-19l do gotowania i zmierzyć blg wysłodzin, ew. zapodać lekkiego (9blg) stouta do małego wiadra z podbiciem ekstraktami. Wyliczyć ile Hallertauera na goryczkę (tylko 60min).  
Przygotować coś na filtrację chmielin (szkoda pozostałości). ew. .  
Sprawdzić stan gęstwy i ją zabrać.  
Wziąć blender do natleniania, wagę, ekstrakt, dzbanek, chmiele i miski.

Ekstrakt 0,9 kg dla końcowych 15 litrów da +4blg.  
*20 lip 2018, 10:43*