

& Barley wine

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **109**
- SRM **15.9**
- 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 **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (84.2%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	25 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	10 g	20 min	19 %
Gotowanie	Polaris	60 g	15 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	10 g	10 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	10 g	5 min	19 %
Whirlpool	Polaris	100 g	20 min	19 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------