

# Barley Wine

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **140**
- SRM **21.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	7 kg (64.8%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Caramel Aromatic 180EBC	1 kg (9.3%)	75 %	175
Ziarno	Biscuit Malt	1.5 kg (13.9%)	79 %	45
Ziarno	Dekstrynowy	1 kg (9.3%)	79 %	12

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	75 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	75 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis