

Barley Wine

- Gęstość **32.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **16**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **6.66 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadź używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (58.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Munich Malt | 5 kg (41.7%) | 80 % | 18 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 160 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |