

# 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