

BARLEY WINE

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **61**
- SRM **12.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.6 kg (87.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (7.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (1.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	280 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	MECH IRL	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------	-----	-----------	--------