

Barley Wine

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **65**
- SRM **16.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (86.1%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1%)	70 %	299
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %