

## Barley Wine 40

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **66**
- SRM **15.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (71.7%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.45 kg (4%)	75 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Vienna Malt	1.5 kg (13.5%)	78 %	8
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (4.5%)	100 %	0
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.8%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	90 min	11.3 %
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	9.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	400 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	21 dni