

# Barley Wine

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **64**
- SRM **15.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Żytmi	0.22 kg (3.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.98 kg (15.8%)	79 %	22
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (8.1%)	75 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.69 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.2%)	75 %	43
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	8 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie średnio palone macerowane w Dominikańskim rumie	28 g	Fermentacja cicha	21 dni