

# Barley Wine

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **43**
- SRM **21.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (30.7%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	carafa	0.25 kg (3.1%)	68 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	80 min	4.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	80 min	4.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---