

# BARLEY WINE

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **50**
- SRM **11.7**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	8.5 kg (89.9%)	83 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.6 kg (6.3%)	78 %	18
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (2.6%)	70 %	160
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.1%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	65 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Gips Piwowski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	4 g	Zacieranie	60 min