

# Barley Wine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **49**
- SRM **12**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (48.7%)	81 %	5
Ziarno	Pilzneński	6.15 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.5%)	75 %	150
Ziarno	Pale cookie	0.2 kg (1.5%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	20 min	3.7 %