

# Barley Wine

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **24.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **10 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.3 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**
- Wysładzaj używając **-12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12.65 kg (95%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.67 kg (5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	12 %
Whirlpool	Cashmere	50 g	5 min	9 %
Na zimno	Cashmere	50 g	2 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	1 ml	1