

# Barley Wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **63**
- SRM **13**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.1 kg (95.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.15 kg (2.3%)	75 %	65
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.15 kg (2.3%)	74 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.67 g	Safale

## Notatki

- Bazowane na <https://beerandbrewing.com/old-fussypants-recipe/>  
8 lis 2020, 09:14