

Barley Wine

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **36**
- SRM **12.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Pale | 5 kg (57%) | 81 % | 6 |
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 3 kg (34.2%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.5 kg (5.7%) | 74 % | 160 |
| Ziarno | CaraMunich - 60L | 0.275 kg (3.1%) | 75 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 30 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 18 g | 20 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 16 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 2000 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | irish moss | 5 g | Gotowanie | 7 min |

Notatki

- used yeast thicket after bitter (wlp 007)
Set up 28l, 22.5 brix (21.6 blg), boil time 90 min
20L after cool down
added 2l of recovered yeast (21.8 brix = 21 blg)

hard and hardy p.253
11 lis 2018, 13:25