

# 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