Barley Wine

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **52**
- SRM **13.6**
- 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 brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg *(48.5%)*	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg *(29.1%)*	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg *(9.7%)*	85 %	8
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg *(3.9%)*	80 %	39
Ziarno	Special W	0.15 kg *(2.9%)*	--- %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg *(5.8%)*	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.