

Barley Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **50**
- SRM **19**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **60.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.85 kg (52.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	1 kg (9%)	75 %	43
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (4.5%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4.5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Cluster	45 g	20 min	7.75 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	50 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	5 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po whisky	100 g	Fermentacja cicha	5 dni