

Barley Wine dla Karola

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **19**
- SRM **8.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 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 **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **12 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Malt | 3 kg (30.8%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (5.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Wiedeński | 0.5 kg (5.1%) | 79 % | 12 |
| Ziarno | Monachijski typ II | 0.75 kg (7.7%) | 79 % | 25 |
| Ziarno | Carmel Pils | 0.25 kg (2.6%) | 75 % | 7 |
| Ziarno | Caraamber | 0.25 kg (2.6%) | 75 % | 80 |
| Ziarno | Red X | 0.5 kg (5.1%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (4.1%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Cukier kandyzowany | 0.5 kg (5.1%) | --- % | --- |
| Suchy ekstrakt | Ekstrakt słodowy | 1 kg (10.3%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (17.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|-----------|----------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 35 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 8 g | 20 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 8 g | 10 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |