

# Barley Wine v1

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **50**
- SRM **18.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	0.8 kg (11%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	Golden Ale	0.8 kg (11%)	73 %	14
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Carmel Pale	0.4 kg (5.5%)	75 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane prażone	0.3 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	70 min	19 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade PL	17 g	60 min	5.2 %

## Drożdże

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Us-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis