

barleywine #1

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **19.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	diastatyczny	0.3 kg (2.9%)	80 %	3
Ziarno	Maris Otter Crisp	7.5 kg (73.5%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski I	1 kg (9.8%)	70 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.9%)	77 %	25
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (2.9%)	70 %	160
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1%)	70 %	350
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (2.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	35 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	flyers	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	bramling cros	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	0 min	5.2 %
Gotowanie	magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	bramling cross	15 g	0 min	4 %