

Barleywine

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **52**
- SRM **27.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.7%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------