

# Barleywine

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **54**
- SRM **15.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (4.4%)	75 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	90 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis