

Barleywine 2022_04

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **40**
- SRM **15**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny viking	1 kg (13.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.4%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	10 min	5.4 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	BEczka dębowa	20 g	Fermentacja cicha	7 dni