

# Barleywine

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **90**
- SRM **20.5**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2 kg (35.1%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 2 kg (35.1%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 1 kg (17.5%)  | 75 %       | 71  |
| Ziarno | Jęczmień niestodowany      | 0.5 kg (8.8%) | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Special B Malt             | 0.2 kg (3.5%) | 65.2 %     | 315 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz         | 30 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Topaz         | 30 g  | 7 min  | 15 %       |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g  | 7 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Topaz         | 40 g  | 4 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 20 g  | 4 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b>         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale        | Płynne       | 125 ml       | Fermentum Mobile    |