

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**
- Wyladuj 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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile