

# BARLEYWINE

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **54**
- SRM **13.1**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (66.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (18.1%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (3.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Progress	50 g	40 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP060 - American Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe śre.op. amer.	50 g	Fermentacja cicha	30 dni