

# Barleywine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **59**
- SRM **19.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (10.3%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (10.3%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramel Aromatic Viking	0.5 kg (5.2%)	75 %	170
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.1%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry/Whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni

## Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>  
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-monachijski-Viking-Malt-Strzegom-/837>  
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-Carared-Weyermann-czerwony/1113>  
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-Caramel-Pale-Viking-Malt-Strzegom/1363>  
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-karmelowy-ciemny-Caraaroma-Weyermann/1027>  
  
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Challenger-UK-granulat/277>  
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-East-Kent-Golding-UK-granulat/279>  
  
<https://homebeer.pl/pl/p/Platki-debowe-SherryWhisky-50g/796>  
  
<https://homebeer.pl/pl/p/Drozdze-do-piwa-domowego-Fermentis-BE-256-Abbaye/179>  
13 cze 2020, 22:01