

Barleywine

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (70.6%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (3.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (3.5%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (3.5%)	70 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.5%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (11.8%)	78.3 %	2