

# 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**
- Wysładzaj 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   |