

# Barleywine

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **67**
- SRM **18.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (39.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Chocolate malt	0.6 kg (5.9%)	80 %	400
Ziarno	Strzegom karmel 50	0.5 kg (5%)	80 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade PL	35 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis