

# 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    |