

# Barleywine

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **9.9**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66 L**
- Całkowita objętość zacieru **88 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	18 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	1.5 kg (6.8%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	80 g	30 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	100 g	15 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ardeny	Ale	Płynne	50 ml	---