

# Barleywine

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **64**
- SRM **16.3**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (41.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	50
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (6.5%)	80 %	39
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (9.7%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (4.8%)	85 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	35 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	płatki dębowe amerykańskie macerowane w rumie	25 g	Fermentacja cicha	21 dni
------	---	------	-------------------	--------