

# Barleywine

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **75**
- SRM **15.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **90 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **101.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **90C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.4%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7.4%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	50 g	30 min	19 %
Na zimno	Polaris	50 g	5 dni	19 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar