

# BARLEYWINE EI

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **54**
- SRM **13.9**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (6.7%)	83 %	5
Ziarno	Cookie	2 kg (13.3%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 30	2 kg (13.3%)	72 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	100 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Płatki rum	100 g	Fermentacja cicha	30 dni