

## BarleyWine II

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **56**
- SRM **16.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **95 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **95 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (5.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Miód	2.5 kg (17.5%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	25 min	4.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki high vanilla	50 g	Fermentacja cicha	28 dni
Klarowanie	whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Płatki macerowane w Ballantine's.  
*2 sie 2017, 20:01*