

# Barleywine III

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **76**
- SRM **15.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.9%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (13.4%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	50 g	25 min	4.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni