

## Barleywine (mala wersja v2)

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **51**
- SRM **20**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12.3%)	78 %	15
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (12.3%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramel Aromatic Viking	0.47 kg (5.8%)	75 %	170
Ziarno	Caraaroma	0.16 kg (2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	700 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry/Whisky	41.66 g	Fermentacja cicha	30 dni

## Notatki

- WLP007 - Dry English Ale Yeast  
20 paź 2020, 22:09