

## Barleywine (mala wersja)

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **59**
- SRM **19.3**
- Styl **English 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 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 **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 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 (71.8%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt           | 0.73 kg (10.5%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Weyermann - Carared          | 0.73 kg (10.5%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Słód Caramel Aromatic Viking | 0.36 kg (5.2%)  | 75 %       | 170 |
| Ziarno | Caraaroma                    | 0.14 kg (2%)    | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger         | 72.23 g | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 21.67 g | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                          | Ilość   | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------------------------------|---------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe<br>Sherry/Whisky | 36.11 g | Fermentacja cicha | 30 dni |