

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 Sherry/Whisky	36.11 g	Fermentacja cicha	30 dni