

## Barleywine Oak Aged

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **13.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (46%)	75 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (11.5%)	72 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (11.5%)	73 %	14
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.7%)	70 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.7%)	71 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (17.2%)	76 %	---
Ziarno	Carared	0.2 kg (2.3%)	69 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	sybilla	5 g	10 min	6.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- Starzone z wiórkami dębowymi po sherry i wiśniowymi przez miesiąc na cichej

Do 5 litrów dodano wyestrachowany (50 stopni, pół h) 0.2 kg z jęczmienia palonego

refermentacja dropsami  
24 maj 2016, 18:16