

## barleywine red

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **50**
- SRM **14.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 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 **18.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (75.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (10.7%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramel Aromatic Viking	0.3 kg (3.2%)	75 %	170
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
plynne	Ale	Płynne	100 ml	---