

## BARLEYWINE v2 #64

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **89**
- SRM **13.2**
- 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 **150 min**
- Szybkość odparowywania **14.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pale ale	6 kg (77.9%)	79 %	6
Ziarno	Viking - wiedeński	1 kg (13%)	79 %	8.6
Ziarno	Viking - karmelowy czerwony	0.5 kg (6.5%)	75 %	50
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	77 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	37 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook PL	40 g	30 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	60 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	1.95 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe śr. opiekane USA	30 g	Fermentacja cicha	21 dni