

# ###Barleywine vol.1 (12l) US05 ###

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **49**
- SRM **33.6**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.45 kg (7.9%)	75 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irl	5 g	Gotowanie	15 min