

# ###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
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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