

Barleywine z resztek

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **13.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **49 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Słód Wędzony - Wiśnia	1 kg (6.5%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny Mep©Wheat	0.5 kg (3.2%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lebelski	40 g	7 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	31 g	7 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	33 g	7 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	7 min	5.2 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis