

## BARNEY

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **11.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon      | 4 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (25%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 1 kg (12.5%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (12.5%) | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target    | 40 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Northdown | 20 g  | 30 min | 8.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |