

# Binko

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **65**
- SRM **17.6**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

## Kroki

- Temp **71 C**, Czas **70 min**
- Temp **50 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **3 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.5%)	65.2 %	160
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (8.3%)	81 %	8
Ziarno	Munich Malt	1 kg (8.3%)	80 %	18
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (41.3%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (4.1%)	77 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	3 kg (24.8%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.4 kg (3.3%)	74 %	160
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.1%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (1.7%)	75 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (1.7%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	70 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Lager	Płynne	125 ml	---