

(DH) EBW

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **54**
- SRM **10.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	10 kg (85.5%)	75 %	6
Ziarno	Simpsons - Premium English Caramalt	0.5 kg (4.3%)	70 %	60
Cukier	Brown Sugar, Light	1.2 kg (10.3%)	100 %	16
Dodane na ostatnie 10min gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	90 min	9 %
Gotowanie	Challenger	50 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Northdown	50 g	15 min	8.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	60 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 200g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski				