

## E.barleywine

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **85**
- SRM **15**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (27.3%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.5%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	100 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	90 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1098 British Ale	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	14 dni