

ebw

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **46**
- SRM **13.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	karmelowe mix	0.8 kg (11.8%)	50 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	90 min	11 %
Gotowanie	saaz	20 g	10 min	3 %
Gotowanie	saaz	20 g	1 min	3 %