

# EN BARLEYWINE ONE

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **38**
- SRM **10.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.5 kg (94.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.16 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis