

# EN BARLEYWINE TWO

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **40**
- SRM **17.1**
- 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 **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.51 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	90 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