

## EN BARLEYWINE vr2 konkurs wiedzony

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **39**
- SRM **9.4**
- 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 **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.4 kg (3.2%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (1.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (8.1%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	100 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Junga	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

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