

ENGLISCH BARLEY DOG

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **62**
- SRM **17.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.11 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **23 min**
- Temp **66 C**, Czas **72 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **23 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (67%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (9.6%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (11.5%)	80 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (1.4%)	73 %	120
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.8%)	80 %	13
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (2.9%)	75 %	120
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	36 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau	37 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	22 g	4 min	5.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	6 g	4 min	4.5 %
---------------------------	---------	-----	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki high vanilla	35 g	Fermentacja cicha	28 dni
Dodatek smakowy	płatki koniak	35 g	Fermentacja cicha	28 dni
Dodatek smakowy	Cherry	35 g	Fermentacja cicha	28 dni