

## English barley wine 25

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **89**
- SRM **13**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.3%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	30 g	30 min	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min