

# English Barley Wine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **47**
- SRM **17.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	6 kg (75%)	83 %	6
Ziarno	Munich Malt	1 kg (12.5%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.75 kg (9.4%)	74 %	79
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.1%)	71 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	70 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Challenger	30 g	0 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP037 - Yorkshire Square Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	6 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min