

English Barley Wine II

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **72**
- SRM **14.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pale ale wayermann	5 kg (42.7%)	79 %	6.5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (42.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.5%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Target	25 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Target	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %

Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis