

# English Barleywine 1 PK

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **64**
- SRM **12.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Best     | 6.7 kg (79.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 0.8 kg (9.5%)  | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Caramunich 2      | 0.3 kg (3.6%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Melanoiden Malt   | 0.6 kg (7.1%)  | 80 %       | 39  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga              | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Northern Brewer    | 20 g  | 60 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Simcoe             | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Marynka            | 10 g  | 60 min | 6.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Magnum             | 20 g  | 15 min | 6.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Magnum             | 10 g  | 5 min  | 6.5 %      |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b>                          | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale        | Płynne       | 11 ml        | White Labs          |