

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

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