

English Barleywine

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **46**
- SRM **19.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.5 kg (85.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (11.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.1 kg (1.1%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.1%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 50 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Płatki bukowe macerowane w buronie | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |