

# English Barleywine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **45**
- SRM **11.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.35 kg (7.3%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	2 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	2 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	2 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis