

## English Barleywine 2 PK

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **60**
- SRM **12.4**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	7 kg (82.4%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	0.7 kg (8.2%)	79 %	30
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (3.5%)	75 %	70
Ziarno	Melanoidin Malt	0.3 kg (3.5%)	80 %	40
Ziarno	Caramunich II Best	0.2 kg (2.4%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	23 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	15 min	15 %

### Drożdże

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

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------