

English Barleywine 40L

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **19**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	15 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (11.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (5.6%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	16 g	Mangrove Jack's