

# English Barleywine 40L

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **46**
- SRM **18.4**
- 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 **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 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 **35.2 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 **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	16.5 kg (93.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (3.4%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	2.9 %

## Drożdże

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