

English Barleywine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **51**
- SRM **14.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (35%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (30%)	80.5 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (5%)	75 %	71
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (15%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (3%)	74 %	158
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.3 kg (3%)	75 %	177
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.1 %

Gotowanie	Challenger	50 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Lubelski	40 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	14 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe z beczki po bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	60 dni