

# English Barleywine

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **38**
- SRM **14**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4 kg (54%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (29.7%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Pale Cookie	0.3 kg (4%)	78 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.26 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	23 g	60 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentum Mobile