

# English Barleywine

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **58**
- SRM **18.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.6 kg (34.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.6 kg (8%)	72 %	236
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (4%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar