

# English Barleywine v.1

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **51**
- SRM **20.8**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **320 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsneński - Viking Malt	5 kg (66.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Melanoidynowy - Bestmaltz	0.625 kg (8.3%)	75 %	71
Ziarno	Special W - Weyermann	0.5 kg (6.6%)	75 %	300
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.5 kg (6.6%)	75 %	70
Ziarno	Crystal - Castle Malting	0.2 kg (2.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown (UK)	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Northdown (UK)	25 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Northdown (UK)	25 g	10 min	7.9 %