

english barney vine V2

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **49**
- SRM **22.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (79.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.175 kg (2.1%)	73 %	80
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	31 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	800 ml	---