

## english barney vine

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **65**
- SRM **13.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.3 kg (75.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	pszeniczny monachijski	0.4 kg (4.8%)	80 %	15
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (9.6%)	79 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	25 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23.5 g	---