

English BW

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **43**
- SRM **14.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.5%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.5%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	20 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------