

## English BW

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **56**
- SRM **18.5**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 11 kg (91.7%) | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 1 kg (8.3%)   | 70 %       | 160 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga              | 60 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles            | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g  | 0 min  | 5.1 %      |
| Na zimno                  | Fuggles            | 25 g  | 2 dni  | 4.5 %      |
| Na zimno                  | East Kent Goldings | 25 g  | 2 dni  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Scottish Ale | Ale | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs  |