

## English BW

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **53**
- SRM **20.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.5%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.2%)	79 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Target	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------