

## Hawk (barleywine z głogiem)

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **45**
- SRM **20.1**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (70.2%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.8%)	70 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	owoce głogu	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
------	-------------	-------	-------------------------	--------