

# Lord Babington

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **66**
- SRM **15.3**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (4.3%)	74 %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	100 g	60 min	9 %
Gotowanie	Challenger	75 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	25 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

## Notatki

- Gotowanie 120 min.  
21 lut 2018, 23:38