

My name is Brett. Barry Brett

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **42**
- SRM **11.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.1%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Target	20 g	40 min	8 %
Gotowanie	Target	10 g	20 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	100 ml	White Labs