

## Myśliwy

- Gęstość **25.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **101**
- SRM **12.6**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (33.6%)	79 %	6
Ziarno	Smoked Malt Bestmaltz	6 kg (50.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramel Pils Bestmalz	0.4 kg (3.4%)	75 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód Karmelowy	0.4 kg (3.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	60 g	40 min	7 %
Gotowanie	Challenger	60 g	40 min	7 %
Gotowanie	Perle	70 g	30 min	7 %

### Drożdze

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

Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------