

# Polisch Barleywine 28blg iunga lubelski 70IBU

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **72**
- SRM **12.6**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | viking malt dekstrynowy | 2 kg (20%)   | 70 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 5 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | viking caramel malt     | 1.5 kg (15%) | 77 %       | 10  |
| Ziarno | viking red              | 1.5 kg (15%) | 79 %       | 40  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 75 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 30 min | 4.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki po whisky | 20 g  | Fermentacja cicha | 50 dni |
| Klarowanie      | whirflock        | 0.2 g | Gotowanie         | 5 min  |