

# Projekt Barley

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **28**
- SRM **24.3**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.6 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.9 kg (12.8%)	68 %	300
Ziarno	Cararye® żytni karmelowy Weyermann®	0.15 kg (2.1%)	74 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	50 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	60 g	7 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale