

## Resztkowe barley wine

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **50**
- SRM **32.2**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Cookie	1 kg (11.8%)	70 %	70
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.9%)	70 %	350
Ziarno	Bestmaltz special X	0.2 kg (2.4%)	75 %	350
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (9.4%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis