

## Rum barrell aged Barley Wine

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wyładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	9 kg (100%)	80 %	6