

UK BarleyWine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **60**
- SRM **17**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Ciemny	1 kg (8.9%)	80 %	15
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (2.2%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Cookie	0.2 kg (1.8%)	75 %	50
Ziarno	Red Active	0.2 kg (1.8%)	75 %	35
Ziarno	SpecialW	0.2 kg (1.8%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	150 g	60 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis