

# Vraggot Trzy Baryłki

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **40**
- SRM **9.7**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **48 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	red ale viking	0.5 kg (4.6%)	75 %	70
Płynny ekstrakt	Honey	4.46 kg (40.7%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5 %