

# Wędzony Barley Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **83**
- SRM **18.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	5 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (14.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.4%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (1.9%)	71 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %
Gotowanie	Target	50 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----