

## Wędzony barley

---

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.3 kg (31.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (28.3%)	80 %	4