

## winko

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **17.4**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (4.3%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (17.4%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Oak Chips	50 g	Fermentacja cicha	21 dni