

#2 American Barleywine - ABW #2

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **98**
- SRM **17.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (84.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	70 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	amarillo	15 g	35 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	15 g	15 min	12 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Gęstwa	263.16 ml	---
-------	-----	--------	-----------	-----

Notatki

- ponieważ zapomniałem o whirflocku + 10 minut na wszystkie chmiele i całość gotowania
30 lip 2018, 00:12