

#83 Quad

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **28**
- SRM **29.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **210 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **210 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.8 kg (77.3%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (10.7%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LA3	Ale	Gęstwa	368.46 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie 21.02.2021, cała gęstwa z dubbla

21.02.2021 - brzezka o temperaturze +-15 stopni dodana do drożdży, napowietrzona, sterownik 18,5
22.02.2021 - godz. 20 - dodany cukier w postaci syropu, napowietrzenie + wymieszanie. Temp piwa 18,5. Po dodaniu cukru 19,7. Sterownik 19,5
23.02.2021 - piwo 20 sterownik 20,5
24.02.2021 - piwo 20,9 sterownik 21,5
25.02.2021 - piwo 21 lodówka off

26.02.2021 - piwo 21,4 podłączony pas, sterownik 22, histereza 0,3
27.02.2021 - piwo 22 sterownik 23
28.02.2021 - piwo 22,7 sterownik 24
01.03.2021 - piwo 23,9
02.03.2021 -
03.03.2021 - piwo 23,8 sterownik 24,7
22 lut 2021, 20:24