

ABW

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **94**
- SRM **19.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyladuj używając **-6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (46.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (18.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Special X	0.1 kg (0.9%)	79 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	75 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Zacieranie na dwa razy. Najpierw połowa słodu 1h. Potem 1h druga część, i wysładzanie z tej części. 20L -> wody do zacierania. Z tych 20L w ziarnie zostanie 16L. W tym zacieramy drugą część. Po zacieraniu drugiej części zostanie 12L, wysładzać będziemy do 16L. Oczekiwane ~30BLG.
18 gru 2018, 23:15