

American Barleywine

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **63**
- SRM **10.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (24%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Munich Malt	1.5 kg (24%)	82 %	14
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.1 kg (1.6%)	76 %	60
Ziarno	Weyermann - cara amber	0.1 kg (1.6%)	80 %	60
Ziarno	Castle Malting - Peated	0.25 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Imperial Malt	0.05 kg (0.8%)	85 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Bravo	25 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda Cortes 16 litr +5 kranówki przegot. mod PH
9 mar 2019, 17:53