

B.Wine v.2

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **15.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (82.9%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.45 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (11%)	80 %	45
Cukier	zakwaszający	0.1 kg (1.1%)	50 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	40 min	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis