

B.Wine v.3

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **73**
- SRM **17.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **119 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **119 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **66C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (85.4%)	80 %	7
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (2.4%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	300
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	17 g	50 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	40 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %

Drożdże

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