

Bajer wine

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **52**
- SRM **16**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (23.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (2.8%)	74 %	79
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	30 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	30 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Aramis	40 g	10 min	5.5 %