

# BARAN - BELGIAN AMERICAN BARLEYWINE

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **58**
- SRM **8.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale        | 7 kg (53.4%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 5.1 kg (38.9%) | 80.5 %     | 5   |
| Cukier | Cukier                 | 1 kg (7.6%)    | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 80 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                                        |       |                   |       |
|-----------------|----------------------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki Dębowe<br>Macerowane w<br>Rumie | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|----------------------------------------|-------|-------------------|-------|