

barley wine

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **22.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	1 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (42.7%)	79 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (12.2%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (2.4%)	75 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	diastyczny	1 kg (12.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	10 min	7 %

Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki serry	20 g	Fermentacja cicha	20 dni