

Barley wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **112**
- SRM **10.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **360 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (95.2%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.8%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Długość gotowania to nie pomyłka, chodzi o reakcję maliarda które będą zachodzić przy tak długim gotowaniu.
5 paź 2016, 11:09