

Barleywine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **103**
- SRM **12**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Caravienne Malt	0.25 kg (2.5%)	73.9 %	43
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe American Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- 90 gram glukozy na 20 litrów
2 lip 2017, 17:24