

## BARLEYWINE #21

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **17.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.3 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale ale	7 kg (94.6%)	80 %	6.5
Ziarno	Chateau Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Chateau Crystal	0.2 kg (2.7%)	78 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (1.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	7 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	7 min	7.5 %
Brzezka przednia	Marynka	10 g	120 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe zwykl. i sr. opiekane blend	30 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	Irish moss	2 g	Gotowanie	7 min

## Notatki

- fermentacja cicha z płatkami dębowymi (średnio opiekanie i zwykłe) ok 30 gram  
*2 sie 2016, 13:44*