

BarleyWine

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **14.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (51.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski 1	2 kg (20.6%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.5 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich II	0.25 kg (2.6%)	75 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (2.6%)	80 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (2.1%)	85 %	3

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 %

Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Kultury	--- g	---

Notatki

- burzliwa - 17'C
cicha 2 m-ce z płatkami American Bourbon
planowane odfermentowanie do 5'P
28 wrz 2016, 21:56