

BARLEYWINE v3 #88

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **93**
- SRM **13.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	6 kg (77.9%)	82.1 %	6
Ziarno	Viking - wiedeński	1 kg (13%)	79 %	8.6
Ziarno	Viking - karmelowy czerwony	0.5 kg (6.5%)	75 %	50
Ziarno	Viking - karmelowy 300	0.2 kg (2.6%)	73 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	31 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook PL	30 g	30 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	10 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	2.4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe śr. opiekane USA	30 g	Fermentacja cicha	20 dni