

Bohemian rapsody

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **90**
- SRM **16.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2 kg (24.7%)	80.5 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (24.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	73 %	1001
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1.5 kg (18.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	5 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	10 dni