

Braleywine 3

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **66**
- SRM **9.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4.5 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.8%)	75 %	59
Suchy ekstrakt	Laktoza	0.4 kg (5.4%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	45 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis