

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **50**
- SRM **21.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.9%)	76 %	150
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.9%)	70 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	60 min	15.5 %

Notatki

- zacieranie 18 wyladanie 6
2,5g gipsu 1,5g soli epon 0,5g zwykłej soli 0,5g chlorku wapnia 5g kredy
12 wrz 2021, 21:56