

# Coyote

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **56**
- SRM **20.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 1 kg (26.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski           | 2.2 kg (57.9%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (13.2%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Special B Castle      | 0.1 kg (2.6%)  | 70 %       | 320 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 50 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Chinook | 10 g  | 20 min | 11.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Barley Wine  
19 wrz 2017, 00:37