

# Earthquake

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno         | Viking Pale Ale malt       | 2.5 kg (48.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno         | Weyermann - Carared        | 0.5 kg (9.6%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno         | Weyermann - Carapils       | 0.15 kg (2.9%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno         | Strzegom Pilzneński        | 0.5 kg (9.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno         | Abbey Malt Weyermann       | 0.25 kg (4.8%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno         | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (9.6%)  | 80 %       | 5   |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.8 kg (15.4%) | 80 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger | 20 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Fuggles    | 20 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 5 g   | 15 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 15 g  | 15 min | 4.5 %      |

|                           |            |      |       |       |
|---------------------------|------------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 5 g  | 5 min | 7 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 15 g | 5 min | 4.5 % |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki macerowane w porto | 250 g | Fermentacja cicha | 14 dni |