

ENGLISH BARLEYWINE

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **20.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	10 kg (90.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Crystal	1 kg (9.1%)	73.5 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Na fermentację cichą 50 gram płatków dębowych mocno opiekanych .
23 lip 2016, 19:03