

# MUERTE - SMOKED AMERICAN BARLEYWINE

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **15.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 6 kg (52.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 1 kg (8.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal           | 0.5 kg (4.3%) | 71 %       | 300 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny              | 1 kg (8.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Słód Pszeniczny Wędzony Dębem    | 1 kg (8.7%)   | 80 %       | 10  |
| Ziarno | Słód Wędzony - Wiśnia (Strzegom) | 1 kg (8.7%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt       | 1 kg (8.7%)   | 82 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox                | 29 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Ahtanum                | 50 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Citra                  | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade                | 30 g  | 60 min | 6 %        |

|           |                        |      |        |        |
|-----------|------------------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Equinox                | 20 g | 10 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Cascade                | 20 g | 10 min | 6 %    |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g | 10 min | 12 %   |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 10 min | 15.5 % |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |