

NA LEGALU

- Gęstość **23.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **12**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (53.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (41.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.4%)	70 %	49
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.22 kg (2.6%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	11.4 %
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Whirlpool	Chinook	25 g	0 min	11.2 %

Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	11.4 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min