

n°1 Barley Wine - Braggot

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **29**
- SRM **14.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **240 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **240 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (9.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4.6%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.6%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.3%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	1.2 kg (11.1%)	75 %	2
Ziarno	Carared	0.25 kg (2.3%)	75 %	39
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.2 kg (11.1%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	Honey	0.65 kg (6%)	75 %	2
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (2.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	100 g	5 min	10 %
---------------------------	---------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis