

Pierwszy Mocarz

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **9.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.1%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	80 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki dębowe mocno opiekane leżakowane w destylacji kawowo-czekoladowym	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
------	--	------	-------------------	--------