

Smoked barley wine

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **91**
- SRM **24.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	5 kg (84%)	82 %	10
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.65 kg (10.9%)	75 %	60
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	25 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wędzona śliwka	100 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Wędzona śliwka	100 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Maceracja w alko, całość do fermentora				

Notatki

- Zacieranie pót na pót (2,5+0,65;2,5+0,3)
6 lis 2022, 08:35