

Sweet Home Alabama

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **74**
- SRM **12.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Ale	8 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (21.4%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (3.6%)	75 %	2
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (3.6%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
---------------------------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Do 10L dodać płatki Sherry Oloroso macerowane 2 tyg w brandy
naq cichą na 2-3 tyg
1 lip 2017, 11:50