

Wygrzew #2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **141**
- SRM **18.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale MARIS OTTER	5 kg (65.8%)	80 %	6
Ziarno	Crystal II 200	0.3 kg (3.9%)	71 %	200
Ziarno	Special B Castlemalting	0.3 kg (3.9%)	77 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (15.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	50 g	70 min	15.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni