

#0 AMERICAN BARLEY WINE

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **94**
- SRM **14.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	9 kg (84.9%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (4.7%)	--- %	22
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (2.8%)	--- %	100
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (1.9%)	--- %	200
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Special B	0.1 kg (0.9%)	--- %	300
Suchy ekstrakt	Gozdawa Jasny ekstrakt słodowy	0.5 kg (4.7%)	--- %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	60 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Azacca	60 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Strata	60 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;
schemat fermentacji 30 dni "główna" + minimum 30 dni "cicha"
rozlew - poziom nasycenia 1,7-1,8 vol.;
refermentacja - 14-21 dni;
leżakowanie - minimum miesiąc w niskich temperaturach, można próbować co miesiąc jak się układa
14 lis 2021, 23:01