

#14 Barley Wine Red Wine Oak Aged

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **63**
- SRM **9.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.54 kg (89.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.48 kg (5.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.48 kg (5.1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	50 min	6.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	50 min	7.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	694.03 ml	KVEIK

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe średnio opiekane	57.83 g	Fermentacja cicha	100 dni

Notatki

- Błąd pomiaru refraktometru - rozcieńczenie brzezki.
Finalne BLG 21,5, ok. 19 litrów

Dodano 25 g drożdży piekarskich jako pożywkę, zagotowanych w osobnym garnuszku

Dodano niewielką ilość oliwy do fermentacji

Wodę do wysładzania zakwaszono do ok. pH 5,5

Start fermentacji w ok. 20 stopniach

Warka do podzielenia na kilka wariantów - do rozpatrzenia:

- Wersja Bazowa
 - Brett BW
 - BW Bourbon Oak Aged
 - BW Rum Oak Aged
 - BW Red Wine Oak Aged
- 22 paź 2020, 21:22