

22. "Mądrości z kapelusza" - American Barleywine

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **107**
- SRM **8.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.7 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	90 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- uwarzone 17-10-2017r.
31 paź 2020, 23:47