

#26 Barley Wine

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **48**
- SRM **29.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **-12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (9.3%)	82 %	10
Ziarno	wędzony olchą Viking Malt	1 kg (9.3%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (4.6%)	77 %	97
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (4.6%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.3%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconers flight	30 g	90 min	10.7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	90 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Po fermentacji 5 litrów piwa trafiło na leżak z płatkami dębowymi macerowanymi w Benriach Sherry 12YO na 1 miesiąc w proporcji 6g płatków / litr piwa
29 maj 2020, 17:57