

30+: Zima Stulecia - American Barley Wine

- Gęstość **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **77**
- SRM **13.7**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (69.2%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.1%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.8 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Special X	0.5 kg (3.8%)	75 %	81

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	90 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	90 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni