

#67 Angielskie Barley Wine

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **63**
- SRM **20.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.8 kg (6.3%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (3.2%)	80 %	3
Ziarno	Cararuby	0.4 kg (3.2%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Phoenix	50 g	30 min	11.9 %
Whirlpool	Bramling Cross	50 g	0 min	5.2 %

Drożdże

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

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe macerowane w winie porzeczkowym	100 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- piana opada, choć jeszcze wysoka (aromat siarkowodoru).
11.05 podniesienie temp. do 19C.
01.06 podniesienie temperatury do 20C.
06.06 zalanie 50g płatków dębowych francuskich winem z czarnej porzeczki.
05.09 zlanie piwa na płatki. na razie bardzo dobrze i czysto. porzeczkowy smak od bramling cross
13.10 butelkowanie. balans w kierunku wytrawności. dużo beczki, wino i porzeczka. odfermentowanie 78,5% z 26 do 6 blg. 12,8 % alkoholu + refermentacja. finalnie z 13%. czerwony kapsel. 52 g cukru na 17 l piwa. gaz na 1,8. błędnie wpisana temp. gotowego piwa 15C. może być problem z gazem
11 maj 2017, 09:56