

#69 English BW

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **56**
- SRM **13.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65.5C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Special W Malt	0.1 kg (1.8%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ekuanot	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie 13 sierpnia
5 wrz 2020, 13:33