

#69 Funky Cherry Barleywine

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **47**
- SRM **15.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (75.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.3 kg (4.5%) | 75 % | 40 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (4.5%) | 65.2 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 10 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 0 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP670 - American Farmhouse Blend | Ale | Płynne | 35 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | wiśnie | 2500 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki z drzewa wiśniowego | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Pełna fermentacja na Bretach. Pomiary od 30. dnia fermentacji.
20 gru 2021, 06:29