

#79 Angielski Barleywine

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **79**
- SRM **10.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **210 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **210 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (94.6%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.4%)	75 %	59
Ziarno	Special W Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	100 g	35 min	10 %
Gotowanie	HB	50 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LA3	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie 30 XII
16,5l - 22 brix
- 1 dzień - 14 piwo 14
- 2 dzień - 15 14,2
- 3 dzień - 15 15,7
- 4 dzień - 15,5 15,2
- 5 dzień - 16 15,5

6 dzień - 16,5 16,6
7 dzień - 17 17
8 dzień - 17,5 17,2
9 dzień - 18 17,3
10 dzień - 18,5 18,7
11 dzień - 19 19,5
14 dzień 21,1

Rozlew: 21.02
Odczyt: ~5.5 plato
75% odfermentowania
8.7% alk
29 gru 2020, 18:31