

ABW

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **108**
- SRM **28.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	5 kg (31.3%)	--- %	3.5
Ziarno	Malteurop Pilsner	5 kg (31.3%)	--- %	4
Ziarno	Monachijski Optima	2 kg (12.5%)	80 %	19
Ziarno	Wiedeński Optima	2 kg (12.5%)	--- %	9.5
Ziarno	Cookie Viking Malt	1 kg (6.3%)	--- %	50
Ziarno	Optima SŁÓD KARMELOWY JASNY 100-150	0.5 kg (3.1%)	--- %	125
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA	50 g	45 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	50 g	45 min	8 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	45 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

- słody wrzucamy do 28,5l wody o temperaturze 72oC,
 - następnie przez 60 minut utrzymujemy zacier w temperaturze 66-68oC,
 - następnie podgrzewamy do 78oC i utrzymujemy 5 minut,
 - wysładzanie do uzyskania brzeczka przednia: 18l - 22 blg, potem wysładzanie w 7l wody o wodą o temperaturze 75oC do uzyskania 20-21 Blg.
- 22 gru 2020, 17:29