

# ABW Sucker

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **18**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsneński	9 kg (91.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Crystal II	0.8 kg (8.2%)	71.1 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	7.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11 g	---
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	Mauribrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Fermentowane pół na pół us-ami i mauribrew ale. Po 60 dniach od warki wychodzi, że lepsze w nagazowaniu wyszło z mauribrew. Myślę, że także dzięki nagazowaniu lepiej pachnie. Jest oszałamiające  
25 maj 2016, 09:06