

ABW - v1

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **13.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.27 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	3.64 kg (29.9%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.36 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	90.91 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	13.64 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	13.64 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	13.64 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	13.64 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	13.64 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	13.64 g	5 min	6 %
Na zimno	Galaxy	13.64 g	7 dni	15 %

Na zimno	Citra	13.64 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	13.64 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	13.64 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	454.55 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amer. (sherry) - moczone w alko	45.45 g	Fermentacja cicha	30 dni
Czynnik do wody	gips piwowarski	7.27 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	14.55 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- receptura na podstawie:
<http://www.piwo.org/topic/22066-american-barley-wine-receptura-do-sprawdzenia/>
22 mar 2017, 10:54