

American Barleywine

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **109**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (95.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (1.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	130 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.3 %
Na zimno	Simcoe	85 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").
18 paź 2018, 11:04