

BARAN - BELGIAN AMERICAN BARLEYWINE

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **58**
- SRM **8.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (53.4%)	80 %	8
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	5.1 kg (38.9%)	80.5 %	5
Cukier	Cukier	1 kg (7.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Macerowane w Rumie	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--	-------	-------------------	-------