

Bareilly Wine pół zasypu - druga część

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **1.4**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pół zasypu barely wine	5 kg (83.3%)	80 %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	9 %
Whirlpool	Izabela	20 g	20 min	5.8 %
Whirlpool	Zula	40 g	20 min	7 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	7 %
Na zimno	Magnat	55 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---