

# BarelyWine Jarzębina

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **98**
- SRM **17.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (44.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (44.4%)	80 %	20
Ziarno	Carared	0.5 kg (5.6%)	60 %	39
Ziarno	Carabohemian 170-220 EBC Weyermann	0.5 kg (5.6%)	60 %	185

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	60 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	60 g	60 min	12 %
Na zimno	Galena	30 g	17 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale 1084	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

drożdże rozrobiono dwa dni przed w ekstrakcie z proszku.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w białym Porto	100 g	Fermentacja cicha	17 dni
płatki macerowano w winie 3 tygodnie przed dodaniem, zlano całość do środka				
Dodatek smakowy	owoce jarzębiny mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	21 dni
owoce mrożono w -14 stopniach Celsjusza				

## Notatki

- z reszty uwarzono cienkusa 12plato 8L. dodano  
*5 paź 2018, 16:32*