

Barggot

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **35**
- SRM **7.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (59.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.2%)	79 %	45
Ziarno	słód gryczany	0.5 kg (10.2%)	79 %	20
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	miód gryczany	2000 g	Gotowanie	20 min

Inne	miód gryczany	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
------	---------------	--------	----------------------	--------

Notatki

- 2 kg miodu dodane na ostatnie 20 minut gotowania.
1 kg tuż przed fermentacją burzliwą
8 lis 2017, 10:52