

Barlej ze Zgonia

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **60**
- SRM **21.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (5.6%)	70 %	299
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Notatki

- Gotowanie na gazie, wysłodzić do 40l
18 wrz 2022, 22:50