

Barley PPM

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **92**
- SRM **10.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	3 kg (26.1%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (26.1%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (26.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (4.3%)	74 %	79
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (8.7%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	100 g	90 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostki bourbon	30 g	Fermentacja cicha	14 dni