

barley wine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **46**
- SRM **11.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (68.2%) | 80 % | 5 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.4 kg (6.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 0.4 kg (6.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (3%) | 79 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.9 kg (13.6%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 45 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 10 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | fermentis |

Notatki

- Chlorek wapnia (2/3 małej łyżeczki) - do piwa słodowego
Zacieranie dłuższe, żeby wypłukać więcej.
Wysładzanie ok. 2,5-3l / kg (nie więcej).
Pamiętać o kwasie mlekowym do wysładzania.
Zebrać te 18-19l do gotowania i zmierzyć blg wysłodzin, ew. zapodać lekkiego (9blg) stouta do małego wiadra z podbiciem ekstraktami. Wyliczyć ile Hallertauera na goryczkę (tylko 60min).
Przygotować coś na filtrację chmielin (szkoda pozostałości). ew. .
Sprawdzić stan gęstwy i ją zabrać.
Wziąć blender do natleniania, wagę, ekstrakt, dzbanek, chmiele i miski.

Ekstrakt 0,9 kg dla końcowych 15 litrów da +4blg.
20 lip 2018, 10:43