

barley wine "2"

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **82**
- SRM **11.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	10.5 kg (86.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (4.1%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.35 kg (2.9%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.225 kg (1.8%)	75 %	177
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (1.6%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.2 kg (1.6%)	75 %	55
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.2 kg (1.6%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	100 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	7 g	Zacieranie	45 min
Inne	pozywka	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	klarowanie	2 g	Gotowanie	15 min