

BARLEY WINE

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **38.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	8.5 %

Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	60 min	11.4 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's