

barley wine 69

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **94**
- SRM **14.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	9 kg (74.6%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.42 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.95 kg (7.9%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (14.1%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	4 dni	15.5 %

Notatki

- Płatki dębowe amerykańskie średnio opiekane macerowane 2 tyg. w Bourbonie dodane w ilości 60g na 3 tyg.
Dodane razem z Bourbonem.
2 gru 2019, 14:15