

Barley Wine II

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **111**
- SRM **21.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 74C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	8.3 kg (66.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód karmelowy 150 EBC Strzegom	1 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	2.5 kg (20%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.7 kg (5.6%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL goryczkowy	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	39 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	37 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Polaris	30 g	20 min	19 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	3 min	13.1 %
Na zimno	Cascade USA aromatyczny	100 g	14 dni	5.5 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	14 dni	3.8 %
Na zimno	Cascade USA aromatyczny	30 g	14 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---