

Barley Wine z dodatkiem wędzonej śliwki

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **12 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **12 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (30.8%)	79 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (5.1%)	79 %	12
Ziarno	Monachijski typ II	0.75 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Carmel Pils	0.25 kg (2.6%)	75 %	7
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (2.6%)	75 %	80
Ziarno	Red X	0.5 kg (5.1%)	79 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.1%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1 kg (10.3%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (17.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	35 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	8 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	18 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	300 g	Fermentacja cicha	60 dni