

Barley wine zacieranie i ekstr.

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **46**
- SRM **5.5**
- Styl **American Barleywine**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **2 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (81.4%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.8%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.58 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	25 g	69 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Citra	3 g	85 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	70 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni