

Barleywine

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **85**
- SRM **8.7**
- 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 **150 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (8.7%)	75 %	59
Cukier	Cukier	0.5 kg (4.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	120 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	---	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	---	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany do schłodzenia
- Drożdże rehydracja 20 min

Napowietrz przed dodaniem drozdzy
20 mar 2020, 11:25