

Barleywine podwójne zacieranie #!?\$@ :)

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **26**
- SRM **24.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.1 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	26 kg (96.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (1.1%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny Mep©Wheat	0.2 kg (0.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lebelski	90 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieramy dwa razy. Odbieramy brzezkę przednią, czyścimy gar, zalewamy brzezką i zasypujemy drugą porcją słodu. Zacieramy od nowa.
9 kwi 2020, 20:58