

BARLEYWINE v4 #111

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **88**
- SRM **12.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.59 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Ale | 6 kg (77.6%) | 82.1 % | 6 |
| Ziarno | Viking - żytni | 0.328 kg (4.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Viking - wiedeński | 0.8 kg (10.4%) | 79 % | 8.6 |
| Ziarno | Viking - cookie | 0.4 kg (5.2%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Chateau - cara gold | 0.1 kg (1.3%) | 78 % | 120 |
| Ziarno | Viking - karmelowy 300 | 0.1 kg (1.3%) | 73 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|-------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Columbus | 34.1 g | 30 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 50.4 g | 10 min | 5.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 30.25 g | 10 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla (mokra szyszka) | 30 g | 10 min | 6 % |
| 120 g mokrej szyszki mrożonej, ekwiwalent 30 g suchego | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 180 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 4.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia [ml] | 0 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | epsom | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy [ml] | 4.36 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | kwask askorbinowy | 3.5 g | Butelkowanie | --- |