

Baryłka mocy vol.2

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **56**
- SRM **20.4**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale Weyermann	4 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	2 kg (23.8%)	80 %	40
Ziarno	Słód jęczmienny Pilznieński Weyermann	1 kg (11.9%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6%)	80 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.5 kg (6%)	75 %	50
Ziarno	Słód jęczmienny Carabohemian Weyermann	0.4 kg (4.8%)	75 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's