

Biedahoppysaison

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **35**
- SRM **16.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **-9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 9 kg (90%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (10%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 7 g | 60 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Zu12 | 100 g | 1 min | 8.3 % |