

BIGFOOT BARLEYWINE

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **105**
- SRM **12.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **77.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (87%)	80 %	3.2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.2%)	80 %	3.5
Ziarno	Briess - Caramel Munich Malt 60L	1 kg (8.7%)	77 %	118

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	150 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	105 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	9 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	8.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs