

BIGFOOT BARLEYWINE

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **12.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 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 **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 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 |