

BRAGGING RIGHT

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **35**
- SRM **16.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Barke® Munich Malt	3 kg (28.8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoidin Malt	1 kg (9.6%)	70 %	70
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany	2.4 kg (23.1%)	85 %	40
2 litrowe słoje, upłynnione i zapodane po schłodzeniu brzezki do około 70C				
Płynny ekstrakt	Miód Wielokwiatowy	2 kg (19.2%)	85 %	5
2 litrowe słoje, upłynnione i zapodane po schłodzeniu brzezki do około 70C				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	20 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Suche	20 g	House culture (3rd gen)

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka	2 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Notatki

- być może jakaś mieszanka ziół przy rozlewie, do przemyślenia...
 - pomyśleć nad monachem Barke (done)
 - 9 flaszek oazy pod dolewkę
 - modyfikacja wody do zacierania + wysładzania pod Scottish / Malty Ale
 - łuska do filtracji dla świętego spokoju
 - na pewno sporo pożywki, może piekarnicze do gara + sucha do fermentora + ostre napowietrzenie z dwa / trzy razy (poszła sama sucha Fermentisa)
 - przedłużone gotowanie pod mailardy
 - pitch w i grzanie do 36-38C
- 2 mar 2021, 13:40