

Brett Barley Wine 25BLG

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **57**
- SRM **17.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.5 kg (63.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.7 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (8.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (12.7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.15 kg (1.3%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 100 g | 50 min | 9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Bretanomyces bruxellensis | Ale | Gęstwa | 400 ml | BIOWAR |