

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 niestodowana	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 %

Drożdze

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