

BW z wędzoną gruszką

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **72**
- SRM **12.8**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (72.2%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.6%)	81 %	53
Dodatek	Wędzona gruszka	0.7 kg (7.8%)	40 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (5.6%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	45 g	60 min	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki z beczki po sherry	100 g	Fermentacja cicha	49 dni

Notatki

- Gęstwa z S04 na refermentację
5 mar 2018, 22:10