

Cherry American Barley Wine Porto BA

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **54**
- SRM **17.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **59.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	26 kg (87.2%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2.6 kg (8.7%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	1.2 kg (4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	90 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	70 g	25 min	13 %
Gotowanie	Chinook	80 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	33 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	wiśnie macerowane w rumie	1000 g	Fermentacja cicha	---
Inne	beczka po porto	50000 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- drożdże ok. 3 saszetki - zrobiony wcześniej mały starter
8 wrz 2020, 09:59