

Coyote

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **56**
- SRM **20.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (57.9%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (13.2%)	75 %	30
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (2.6%)	70 %	320

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	11.3 %

Drożdże

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

Notatki

- Barley Wine
19 wrz 2017, 00:37