

Double vision maker

- Gęstość **23.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **9.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale