

Earthquake

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 74C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.6%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.6%)	80 %	5
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (15.4%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki macerowane w porto	250 g	Fermentacja cicha	14 dni