

English Barleywine #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **50**
- SRM **20.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński Castle Malting	6.5 kg (84.4%)	80 %	6
Ziarno	Special B Castle Malting	0.4 kg (5.2%)	77 %	300
Ziarno	Cara Gold Castle Malting	0.4 kg (5.2%)	78 %	120
Ziarno	pszeniczny jasny Bestmaltz	0.4 kg (5.2%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (PL) - granulát	30 g	100 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski (Polishops) - granulát	50 g	20 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (Polishops) - granulát	50 g	5 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności (4 pokolenie)	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
---	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy - zacier	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy - wysładzanie	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=N49LZR1>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 50.9 0.0 131.0 93.2 48.5 0.071
 Mash pH *: 5.59
 SO42-/Cl- ratio: 0.5 Very Malty
 21 paź 2019, 14:42