

English Barleywine

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **40**
- SRM **15.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	5 kg (36.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód jęczmienny Barke® wiedeński 6-9 EBC Weyermann® 5 kg	2.3 kg (16.8%)	79 %	9
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale 5.5-7.5 EBC Weyermann® 5 kg	2.5 kg (18.2%)	79 %	7
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt 5kg	2.3 kg (16.8%)	79 %	5
Ziarno	Słód Biscuit (Castle Malting) - 0,5 kg	0.4 kg (2.9%)	77 %	50
Ziarno	Słód karmelowy - Carahell® Weyermann®	0.6 kg (4.4%)	74 %	30
Ziarno	Słód Carawheat (Weyermann) - karmelowy pszeniczny 1 kg	0.3 kg (2.2%)	68 %	120

Ziarno	Słód jęczmienny Crystal 120-140 EBC Thomas Fawcett 1 kg	0.3 kg (2.2%)	73 %	160
--------	--	---------------	------	-----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	10 g	55 min	7 %
Gotowanie	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	55 min	5 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	50 min	5 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	40 min	5 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	20 min	5 %
Gotowanie	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	20 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	20 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Danstar Nottingham	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia roztwór 33% (E509) 100 ml - środek do zakwaszania zacieru/wina	10 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80% ml	2 g	Zacieranie	70 min

Klarowanie	Biersol 100 ml - środek do wytącania osadów z brzeczki	8 g	Gotowanie	10 min
------------	---	-----	-----------	--------

Notatki

- Wykonano starter z 2 szt. paczek drożdży suchych - 2 litrowy.
Maksymalna ilość chlorku wapnia jaką można użyć to 200mg/l. Zalecane dozowanie: 3-8ml/10l.
Wygrzew i filtracja woda plus 2ml KM 80%.
Łuska ryżowa 200g do zacieru na lepszą filtrację - namoczona.
Zacieranie dwuetapowe. I - brzeczka przednia 23,5 Brix, II - brzeczka przednia 27,5 BRIX.
25 lut 2020, 15:37