

English Barleywine 3.1 PK

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **51**
- SRM **17.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **55.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	7.5 kg (88.2%)	80 %	6
Ziarno	Melanoidin Malt	0.5 kg (5.9%)	80 %	40
Ziarno	Red X	0.3 kg (3.5%)	--- %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Best	0.1 kg (1.2%)	75 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.7 %

Drożdże

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

Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- Chmiel po 60 min
25 kwi 2025, 20:05