

English Barleywine 3 PK

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **47**
- SRM **19.6**
- 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 brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	8.2 kg (89.6%)	80 %	6
Ziarno	Melanoidin Malt	0.8 kg (8.7%)	80 %	40
Ziarno	Carafa II Best	0.15 kg (1.6%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Chmiel po 30 min gotowania

21 lut 2024, 22:56