

Harpia

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **25.9**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (2.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (2.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.5%)	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.7%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	Honey	0.375 kg (6.7%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (17.9%)	80 %	---
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	Pilgrim	23 g	15 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	1000 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	6 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe (bourbon)	35 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- Wanilia na cichą zalana 70% alkoholem 7 dni przed zadaniem.
Cukier, ekstrakt i miód dodany na ostatnie 5 min gotowania - efekt: szacowane IBU 62.
Płatki macerowane w Whisky (50ml)
26 wrz 2016, 13:23