

## " Kontrola Gaźnika " ABW # 59 18,11,2023

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **95**
- SRM **16.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (31.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	350
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
joistyk A 18	Ale	Gęstwa	300 ml	gęstwa po APA 1 pasaż

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	2 g	Gotowanie	10 min