

## Mocny Bourbon

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **14.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4.4%)	75 %	59
Ziarno	Corn, Flaked	2 kg (17.6%)	80 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (4.4%)	100 %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	1 kg (8.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Chinook	25 g	90 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	180 dni
Dodatek smakowy	Bourbon 150 ml	200 g	Fermentacja cicha	2 dni
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Zrobić kleik z płatków.  
*16 mar 2017, 13:28*