

Monte Cedro ABW

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **120**
- SRM **21.1**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11%)	79 %	12
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (11%)	85 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (11%)	79 %	130
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (11%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 52°C - tylko pszenica !
10 lis 2017, 05:01