

MS5

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **34.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (48.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (8.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (6.1%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	22.5 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe burbon	375 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Whisky wędzony torfem
13 sty 2017, 00:43