

MUERTE - SMOKED AMERICAN BARLEYWINE

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **15.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.7%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.3%)	71 %	300
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Słód Pszeniczny Wędzony Dębem	1 kg (8.7%)	80 %	10
Ziarno	Słód Wędzony - Wiśnia (Strzegom)	1 kg (8.7%)	80 %	8
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (8.7%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	29 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %

Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis