

[P] CBŚ

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **17**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (64.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (21.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Warrior	75 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- TO TYLKO SZKIC - jak popłynąłem za bardzo z chmieleniem, to nie bijcie xD; słody strzegomskie dla cięcia kosztów. :)
Jeżeli chodzi o koszt to wywaliłbym warriora a dał lunge ;) [A]
6 sty 2017, 16:04