Pierwszy Mocarz

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **46**
- SRM **9.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg *(92.3%)*	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg *(3.1%)*	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg *(4.6%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	80 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Inne	Płatki dębowe mocno opiekane leżakowane w destylacje kawowo-czekoladowym	10 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Przy pierwszej warce zacieranie zostało przedłużone o pół godziny w 68st C, później dodano kolejne pół godziny w 72st. C. Jeżeli chcesz skrócić zacieranie należy zwiększyć stosunek woda słód do 3 lub 3,5 (U mnie niemożliwe ze względu na objętość kotła zaciernego)

  Rzeczywiste BLG 27,2 przy 11 litrach brzeczki, dłuższe gotowanie zwiększyłoby "moc", ale zdecydowanie utrudniłoby fermentacje i piwo wyszłoby poza ramy stylu

  Z wód wysłodkowych 8 l 10 Blg powstało lekkie Ale z niewielkim dodatkiem Marynki (9g) i 10 g rumianku.
  31 sty 2019, 13:50

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.