

Polisch Barleywine 28blg iunga lubelski 70IBU

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **72**
- SRM **12.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt dekstrynowy	2 kg (20%)	70 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	viking caramel malt	1.5 kg (15%)	77 %	10
Ziarno	viking red	1.5 kg (15%)	79 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki po whisky	20 g	Fermentacja cicha	50 dni
Klarowanie	whirflock	0.2 g	Gotowanie	5 min