

Polish Barleywine

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **67**
- SRM **21.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47,8 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	11.2 kg (46.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (25.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.51 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (20.9%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	viking Karmelowy	0.4 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (1.3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	150 g	60 min	9 %
Gotowanie	Zula	200 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Notatki

- Prawie 24kg zasypu. Jeszcze z takim się nie mierzyłem.

Zacieranie raczej rozłożę na dwa kotły. 18kg wrzucę do gara 70l, a 6kg Pale ale zatrę w 30l. Do 48l wody wrzucę 18kg i zobaczę jak z pojemnością. W razie czego doleję wody aby rozrzedzić zacier. Jednak nie zmieściło się 18kg zacieru do dużego kotła. Dolałem 5l wody i jakieś 3kg zostawiłem do małego.

Reasumując zacieranie:

70l = 53l wody i 15,5kg słodu (podgrzanie do 66*-62* i przerwa 60')

30l = 20l wody i 8,5kg słodu (podgrzanie do 64*-62* i przerwa 50')

Mam nadzieję, że uda mi się to przefiltrować.

Wyszło ok 48L Po fermentacji zeszło do 6,5 blg

Do refermentacji użyłem 130g cukru + 0,7 L wody. Nagazowanie na poziomie 2,1 vol. 25L piwa co daje 5,2g cukru na litr.

28 mar 2020, 09:38