

## Potus

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **48**
- SRM **9.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	2 kg (21.6%)	63 %	10
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (54.1%)	80 %	6
Ziarno	Munich Malt - 10L	1 kg (10.8%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (10.8%)	81 %	8
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.25 kg (2.7%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Willamette	50 g	15 min	5 %
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	15 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	oak chips steeped in bourbon	100 g	Fermentacja cicha	5 dni