

PsheMoc

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **11**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (16.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (16.7%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	100 g	40 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	75 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- dokończę później
24 mar 2017, 12:49