

Sherry ALE

- Gęstość **19.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **23.2**
- Styl **Wood-Aged Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	25 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe sherry	100 g	Fermentacja cicha	---

Inne	płatki dębowe francuskie średnio palone	50 g	Fermentacja cicha	---
------	---	------	-------------------	-----