

# Shogun (Candy orange/umeshu chips oak aged Barley Wine)

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **50**
- SRM **13.7**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Colorado Honig (Viking Malt)	0.5 kg (8.9%)	79 %	7.5
Ziarno	Caramel Sweet (Strzegom)	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.9%)	80 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.8%)	70 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwiarski	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	płatki dębowe macerowane w umeshu	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	kandyzowane plastry pomarańczy	150 g	Fermentacja cicha	10 dni

## Notatki

- Barley Wine w dwóch wersjach: leżakowanej w płatkach dębowych macerowanych w japońskim winie z śliwki ume oraz kandyzowanych plastrach pomarańczy.

12 lut 2018, 23:27