

Shperackie BW

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **45**
- SRM **14.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 9 kg (89.1%) | 80.5 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (5%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.5 kg (5%) | 75 % | 110 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.1 kg (1%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Progress | 30 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Bramling Cross | 50 g | 30 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Progress | 20 g | 15 min | 5.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Safale |
|-------------|-----|-------|------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Inne | Kostki dębowe Bourbon | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Zacierać z połową sładów mieszając co 20 minut. Przeprowadzić mash-out i wysładzanie (ok.8l) Zacierać z drugą połową powtarzając czynności.
12 paź 2020, 03:12