

Sierra Nevada Bigfoot Ale

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **57**
- SRM **11.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.7 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (42.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	21 g	150 min	13 %
Gotowanie	Chinook	21 g	105 min	13 %
Gotowanie	Cascade	43 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	21 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	35 g	---	6 %
Na zimno	Centennial	21 g	---	10.5 %
Na zimno	Chinook	7 g	---	13 %

Notatki

- zacieranie na dwa razy
19 gru 2020, 13:35