

Sierra Nevada Bigfoot Clone

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **20.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **140 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale MARIS OTTER	7.8 kg (90.7%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Caramunich typ III	0.8 kg (9.3%)	73 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	11.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	8.5 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Płatki dębowe amerykańskie średnio przypalone	59 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Bazując na:
<http://www.homebrewtalk.com/showthread.php?t=488471>
<https://beermasters.org/2013/11/04/bigfoot-barleywine-clone-5-gal-all-grain-recipe/>
<http://www.sierranevada.com/beer/high-altitude/bigfoot-barleywine-style-ale>
20 wrz 2016, 11:00