

## #Sowa 28 - IBA / Lite Barley Wine

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **79**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (85.7%)	90 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (4.8%)	100 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	4 %
Gotowanie	Sabro	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sabro	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Sabro	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Sabro	25 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Płatki podgrzane w 2,5 l wody do 60 stopni i przetrzymane 40 minut. Całość w siateczce do kotła na 30 minut gotowania. Cukier trzcinowy dodany na 20 minut gotowania. Brzezka startowa 15,5 BLG 25 l o temperaturze 19 stopni, rozlew 07.11.2020. Odfermentowanie dość płytkie, do 6 BLG - cukry resztkowe zmieniły charakter piwa: miała być mocno nachmielona IPA, wyszło coś a la Barley Wine, ale nie tak mocne. Alkohol w okolicach 5 %, piana i nagazowanie poprawne.  
7 gru 2020, 14:10