

# Stuck in gravity I

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **40**
- SRM **27.2**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	90 %	5
Ziarno	Chateau biscuit	0.3 kg (5.8%)	70 %	50
Ziarno	Château Abbey	0.3 kg (5.8%)	70 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Special B	0.3 kg (5.8%)	70 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile