

Sweet Home Alabama

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **74**
- SRM **12.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Colorado Pale Ale | 8 kg (57.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (21.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (7.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (3.6%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (3.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.5 kg (3.6%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.5 kg (3.6%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 0 min | 13.2 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|-----|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 0 min | 6 % |
|---------------------------|---------|------|-------|-----|

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Do 10L dodać płatki Sherry Oloroso macerowane 2 tyg w brandy naq cichą na 2-3 tyg
1 lip 2017, 11:50