

Tylko Ryby nie Biorą

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **67**
- SRM **17.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (36.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (12%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6%)	77 %	97
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.6 kg (7.2%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2.4%)	81 %	53
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	20 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	50 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Strata	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	15 %

Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	30 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	10 min