

# V1

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **58**
- SRM **12.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	5 kg (53.8%)	80 %	10
Ziarno	Red Active Viking Malt	2 kg (21.5%)	78 %	35
Ziarno	CaraBody Viking Malt	1 kg (10.8%)	75 %	8
Ziarno	Caramel Pale Viking Malt	1 kg (10.8%)	72 %	8
Cukier	Cukier biały wrzucowany na początku gotowania	0.3 kg (3.2%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nadwiślański	20 g	20 min	5 %
Gotowanie	Nadwiślański	20 g	5 min	5 %

## Notatki

- 1) Podwójne zacieranie, zasyp podzielony na dwie równe części (bez udziału cukru). Zacieranie 60min w 62-64 degC, podgrzewanie do 70degC i przetrzymanie przez 5-10min. W drugim zacieraniu podgrzanie dodatkowe do 78degC.

Pierwsze zacieranie:

9kg zasypu /2 = 4.5kg

4.5kg zasypu \* 4 ratio wody = 18l wody

do wysładzania pierwszego 6l wody

Drugie zacieranie:

pozostałe 4.5kg w otrzymanych ~22l brzeczki pierwszej.

drugie wysładzanie w 4l wody

2) 300g cukru dodane na początku procesu gotowania.

3) !! Zastosować mech/wirfloc na ostatnie 5-10min gotowania 1/2 tabletki !!!

Planowana fermentacja burzliwa 3 tygodnie, 4 tygodnie fermentacji cichej z ?????g płatków

Butelki planuje zalakować.

18 lip 2022, 08:53