

Wino_Barnyego

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **54**
- SRM **11.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Viking Malt	1.5 kg (17.6%)	20 %	30
Ziarno	Dextrynowy Viking Malt	1 kg (11.8%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	lunga	50 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs ~WLP 005 British ALE	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Notatki

- 1, starter drożdżowy przygotowany dzień wcześniej
 - 2. wodę podgrzać do temp 72 st celcjusza
- 10 maj 2022, 17:07