

winowsianka

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **47**
- SRM **15.3**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **300 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany viking malt	3 kg (32.8%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (8.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (4.4%)	68 %	280
Ziarno	pilsner steinbach	3 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.6%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1 kg (10.9%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- problemy z wydajnością - dokładne notatki w zeszycie
19 lis 2023, 18:39