

## [P] CBŚ

- Gravity **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **17**
- Style **American Barleywine**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **32 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **35.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **42.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **42 liter(s)**
- Total mash volume **56 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	9 kg (64.3%)	79 %	6
Grain	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.1%)	75 %	150
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (7.1%)	81 %	6
Grain	Strzegom Wiedeński	3 kg (21.4%)	79 %	10

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Boil	Warrior	75 g	45 min	15.5 %
Boil	Sorachi Ace	25 g	15 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %
Dry Hop	Sorachi Ace	50 g	5 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	250 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- TO TYLKO SZKIC - jak popłynąłem za bardzo z chmieleniem, to nie bijcie xD; słydy strzegomskie dla cięcia kosztów. :)  
Jeżeli chodzi o koszt to wywaliłbym warriora a dał lunge ;) [A]  
*Jan 6, 2017, 4:04 PM*