

#19 American Barleywine

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **85**
- SRM **12.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.85 kg (59%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.58 kg (26.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (3.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.31 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.56 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (3.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ctz	85 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	13.6 %

Na zimno	Amarillo	5 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	Compac CG	1 g	Gotowanie	10 min