

ABW 2

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **102**
- SRM **11.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt 160 EBC	0.45 kg (4.9%)	72 %	160
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (4.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min