

ABW 2018

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **55**
- SRM **9.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.4 kg (52.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.5 kg (4.1%)	80 %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking karmel 150	0.25 kg (2.1%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	30 g	90 min	12.8 %
Gotowanie	cascade	30 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	cascade	30 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	citra	30 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	30 g	1 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------