

ABW 3

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **99**
- SRM **26.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.8%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (6.9%)	80 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (4.9%)	75 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	7 min	11.8 %

Gotowanie	Cascade	50 g	7 min	6.3 %
Na zimno	Pekko	150 g	7 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---