

ABW

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **14.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (16.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

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