

# Americian Barley Wine

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **12.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5 kg (51.3%)   | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Melanoiden Malt      | 1 kg (10.3%)   | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (10.3%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 1 kg (10.3%)   | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.25 kg (2.6%) | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Heidelberg           | 1 kg (10.3%)   | 80.5 %     | 2   |
| Cukier | cukier kandyzowany   | 0.5 kg (5.1%)  | 100 %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 50 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g  | 10 min | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |