

# American Barley Wine

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **11.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (82.4%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (13.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (2.2%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	90 min	13 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	60 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %