

American Barley Wine

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **64**
- SRM **15.3**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7.5 kg (91.5%)	83 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.1%)	73 %	80
Ziarno	Crystal Light	0.2 kg (2.4%)	72 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.4 %
Na zimno	hopzoil	1 g	1 dni	1 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	5 min