

American Barleywine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **85**
- SRM **10**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.6 kg (10%)	80.5 %	15
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe	35 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------