

Barley

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **17.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile