

BB-8

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **78**
- SRM **17.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (41.7%)	79 %	22
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (2.8%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	70 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Burlington Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs