

## finskie

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **9.6**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt  | 1.5 kg (40.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Viking Pilsner malt   | 1 kg (27.2%)    | 82 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.94 kg (25.5%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 300   | 0.1 kg (2.7%)   | 70 %       | 299 |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 0.14 kg (3.8%)  | 85 %       | 4   |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa    | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-------|----------|-------|------------|--------|
| Zioło | jałowiec | 23 g  | Zacieranie | 45 min |