

Grubas z Ameryki.

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **77**
- SRM **17**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (49.6%)	80 %	5
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.7 kg (5.8%)	100 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	20 min	5 %