

Peated American Barley Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **85**
- SRM **18.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	3.2 kg (57.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Castle Malting - Whisky	1.7 kg (30.4%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (5.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.2 kg (3.6%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Crystal II	0.2 kg (3.6%)	71.1 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	10 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	11.3 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min