

161 American Barleywine

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **66**
- SRM **6.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	1 min	11.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	1 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---