

- Gęstość **20.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **12.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (11.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.4%)	75 %	150
Cukier	cukier	0.5 kg (5.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	6 dni	15.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	24 g	20 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Safale