

## #2 American Barleywine - ABW #2

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **98**
- SRM **17.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5.8 kg (84.1%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.15 kg (2.2%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (7.2%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.4 kg (5.8%)  | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (0.7%) | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook  | 30 g  | 70 min | 12.8 %     |
| Gotowanie                 | Citra    | 15 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | amarillo | 15 g  | 35 min | 5.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic   | 15 g  | 15 min | 12 %       |

### Drożdże

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

|       |     |        |           |     |
|-------|-----|--------|-----------|-----|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 263.16 ml | --- |
|-------|-----|--------|-----------|-----|

## Notatki

- ponieważ zapomniałem o whirlflocku + 10 minut na wszystkie chmiele i całość gotowania  
*30 lip 2018, 00:12*