

27,5MPH - American Barleywine

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **13.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (91.7%)	90 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (4.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus Goryczkowy	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade Aromatyczny	80 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade Aromatyczny	20 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	Palisade Aromatyczny	30 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---