

#27 ABW

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **70**
- SRM **12.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Caramel Pale	0.5 kg (5.7%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom caramel aromatic	0.35 kg (4%)	75 %	175
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.2 kg (2.3%)	79 %	18
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.1%)	85 %	4
Ziarno	Dekstrynowy	0.1 kg (1.1%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
poza hop spiderem				
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %

poza hop spiderem

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen starter	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki bourbon	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	Płatki whisky	30 g	Fermentacja cicha	30 dni