

#27 American Barley Wine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **110**
- SRM **15.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (18.5%)	90 %	30
Ziarno	Pale Ale	4 kg (21.7%)	80 %	10
Ziarno	Munich I	4 kg (21.7%)	79 %	20
Ziarno	Wheat Malt	4 kg (21.7%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (5.4%)	73 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (5.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	50 g	15 min	18 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Eureka!	50 g	5 min	18 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	100 g	4 dni	18 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe American Bourbon	100 g	Fermentacja cicha	30 dni