

#32 ABW

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **79**
- SRM **9.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód dekstrynowy	0.5 kg (5.9%)	79 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.2 %

Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Zacieranie	15 min