

34. American Barley Wine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **78**
- SRM **13**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (18.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.25 kg (3.1%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (1.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (1.3%) | 70 % | 128 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 10 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |