

#7. Smoked American Barley Wine

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **76**
- SRM **16.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3.6 kg (33.6%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	280 ml	Safale