

## #96 AB:11

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **20.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (66.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1.134 kg (9.7%)	76 %	69
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.312 kg (2.7%)	70 %	690
Ziarno	Amber Malt	0.625 kg (5.3%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.625 kg (5.3%)	75 %	39

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs