

#96 AB:11

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **20.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.8 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1 kg (10%)	76 %	69
Ziarno	Monachijski	1 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.5%)	70 %	690
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (5%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (5%)	75 %	39

Drożdże

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