

A B W

- Gęstość **24.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **16.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (44.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (3.1%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (2.6%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.25 kg (2.6%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	32 g	70 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	54 g	25 min	6 %

Whirlpool	Cascade	26 g	0 min	6 %
-----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	MECH	10 g	Gotowanie	10 min