

A B W v2

- Gęstość **24.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **16.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (93.8%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (4.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	22 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	54 g	22 min	6 %
Whirlpool	Cascade	36 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	5 g	Gotowanie	10 min