

## AB GC

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **79**
- SRM **22.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (65.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--	-----	--------	--------	-----