

ABW #1

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **14.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (29.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	5 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	5 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	100 g	80 min	8.9 %
Gotowanie	Chinook	50 g	80 min	11.2 %
Gotowanie	Equinox	50 g	80 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	25 g	5 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile