

## ABW

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **17.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale       | 7 kg (66.7%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Aroma CastleMalting     | 1 kg (9.5%)   | 78 %       | 95  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny     | 0.5 kg (4.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 2 kg (19%)    | 81 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe  | 50 g  | 70 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 50 g  | 70 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 50 g  | 70 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 50 g  | 15 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |