

## ABW

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **87**
- SRM **9.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadź używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (2.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (3.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.5%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.8%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	45 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	8.6 %

Gotowanie	Amarillo	70 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade	54 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	26 g	1 min	7.1 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar