

ABW

- Gęstość **36.5 BLG**
- ABV **19.6 %**
- IBU **46**
- SRM **21.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (32.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (32.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.3 kg (21.1%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (9.2%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	red active	0.2 kg (1.8%)	80 %	50
Ziarno	caramel aromatic	0.2 kg (1.8%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis