

ABW 2

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **102**
- SRM **11.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (76.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.3 kg (14.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt 160 EBC | 0.45 kg (4.9%) | 72 % | 160 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.45 kg (4.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 60 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 7 min | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 40 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 22 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |