

ABW 2

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **117**
- SRM **20.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	10 kg (90.1%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.8 kg (7.2%)	74 %	158
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni