

## ABW

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **35**
- SRM **26.8**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (4.3%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Dekstrynowy	0.5 kg (4.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.7%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	100 g	Fermentis