

ABW

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **123**
- SRM **15.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.2%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.05 kg (0.7%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	20 min	10.7 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	7 min	10.7 %
Gotowanie	Citra	50 g	7 min	11.7 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10.7 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------