

ABW

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **85**
- SRM **20.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (63.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.7%)	68 %	300
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.5%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	120 min	11.9 %
Gotowanie	Chinook	25 g	105 min	11.9 %
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	8.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %