

## ABW

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **71**
- SRM **14**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.6 kg (8.8%)	77 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (25%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	65 g	60 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis