

## ABW #36

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **59**
- SRM **16.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (51.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (10.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.9%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	12 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	12 g	1 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	1 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	1 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	1 min	13.2 %