

ABW

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **113**
- SRM **16.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.5%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6.3 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	7 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	7 min	6.3 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---