

## ABW

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **14.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (50%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30          | 1 kg (16.7%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                       | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic     | 30 g  | 60 min | 11.7 %     |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 50 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe     | 30 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 30 g  | 15 min | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic     | 20 g  | 7 dni  | 11.7 %     |
| Na zimno                  | Centennial | 20 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Simcoe     | 20 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 20 g  | 3 dni  | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |