

## ABW - pierwsza próba

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **100**
- SRM **9.1**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 10 kg (91.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell              | 0.53 kg (4.8%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.4 kg (3.7%)  | 75 %       | 65  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nugget   | 90 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Nugget   | 60 g  | 15 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 60 g  | 0 min  | 7.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos   | 60 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno                  | Zythos   | 90 g  | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Cashmere | 90 g  | 7 dni  | 7.3 %      |

### Drożdże

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