

ABW

- Gęstość **22.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **18.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (78.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (6.1%)	50 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Herkules	15 g	70 min	17 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	5 min	5 %

Drożdże

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