

## al

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **46**
- SRM **13.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadź używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13.3%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (20%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	25 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	300 ml	---