

## AM BW

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **60**
- SRM **13.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1.5 kg (15.8%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.1%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni