

# Amercian Barley Wine

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **12.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (51.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (10.3%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10.3%)	75 %	59
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (2.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Heidelberg	1 kg (10.3%)	80.5 %	2
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (5.1%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis