

## America BW cisman

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **99**
- SRM **13.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (74.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.6%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (2.8%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	30 g	1 min	6 %
Brzezka przednia	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	85 min	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	20 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Juniper Berries	30 g	Gotowanie	85 min