

American Barley Wine

- Gęstość **24.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **15.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 9.2 kg (66.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.2 kg (16%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.7 kg (12.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Special x | 0.15 kg (1.1%) | 79 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 80 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 55 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 15 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 5 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Citra | 70 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 1500 ml | White Labs |