

# 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
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj 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