

American Barley Wine

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **109**
- SRM **12.9**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5.5 kg (53.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (35%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.4 kg (3.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (3.9%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 80 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 70 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips | 5 g | Gotowanie | 90 min |