

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