

# American Barley Wine

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **90**
- SRM **13.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **185 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (94.9%)	80 %	5
Ziarno	Crystal chateau - castle malting	0.4 kg (5.1%)	72 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	12.5 g	80 min	13.8 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cryo Hops Cascade	25 g	0 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis