

# American Barley Wine 1st

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **90**
- SRM **17**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.92 kg (11.9%)	95 %	6
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	6.8 kg (88.1%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	40 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	30 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	30 g	30 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	30 dni	13.2 %
Na zimno	Willamette	30 g	30 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Notatki

- Woda Primavera 21L  
20 cze 2019, 10:25