

# 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   |