

# American Barley Wine 25Blg

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **105**
- SRM **7.9**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.7 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (3%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	90 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %

## Drożdże

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