

# American Barley Wine

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **100**
- SRM **7.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (87%)	80 %	5
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 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---