

# American Barley Wine

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **91**
- SRM **8.6**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7.4 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.2 kg (1.9%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min