

American Barley Wine

- Gęstość **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **93**
- SRM **21.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (15.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.75 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.3%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	8.6 %

Na zimno	East Kent Goldings	50 g	4 dni	5.1 %
----------	--------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis