

# American Barley Wine

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **56**
- SRM **17.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (18.2%)	78 %	8
Ziarno	Bruntal Pale Ale	3 kg (54.5%)	80 %	35
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Special W	0.1 kg (1.8%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (21.8%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmielowe resztki	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zeus	10 g	30 min	16 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Cenntenial	20 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cenntenial Amarillo Cascade	30 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US - 05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
---------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opiekane	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Ekstrakt wanilii	10 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min