

# American Barley Wine BBA v1

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **12.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (57.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.16 kg (2.9%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	6 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Citra	6 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	6 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	6 g	5 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	6 g	5 min	6 %
Na zimno	Galaxy	6 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	6 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	6 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	6 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry/Bourbon	10 g	Fermentacja cicha	30 dni
Czynnik do wody	Gips	5 g	Gotowanie	90 min