

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 |