

## American barley wine nr.26

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **75**
- SRM **13.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **17 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.7%)	75 %	20
Ziarno	Słód Specjal B Castlemalting	0.2 kg (2.7%)	77 %	260

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	60 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %