

American Barleywine

- Gęstość **25.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **20.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (76.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.2 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	40 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	5 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe sherry	50 g	Fermentacja cicha	21 dni