

# American Barleywine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **76**
- SRM **9.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (2.9%)	68 %	300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.5%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermivin PDM	Winiarskie	Suche	4 g	---