

# American Barleywine

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **60**
- SRM **15.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (100%)	81 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale