

# American Barleywine

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **106**
- SRM **11**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.72 kg (9%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.48 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Magnum	80 g	55 min	10.5 %
Whirlpool	Motueka	60 g	1 min	5.6 %
Whirlpool	Vermelho 21	50 g	1 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
Do wody do wysładzania				