

## American Barleywine 2

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **83**
- SRM **15.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (90.9%)	85 %	6.5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.1%)	73 %	80
Ziarno	Special W Weyermann	0.2 kg (3%)	70 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	17.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis