

American Barleywine

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **64**
- SRM **18.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (11.1%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (13.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	40 g	20 min	5 %
Gotowanie	Azacca	40 g	10 min	14 %
Gotowanie	Azacca	40 g	1 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile