

# American Barleywine

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **89**
- SRM **16.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (71.4%)	85 %	6.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Special W Weyermann	0.2 kg (2%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	17.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	17.3 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.5 %

## Drożdże

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

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