

# American Barleywine 30BLG

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **111**
- SRM **8.5**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (13.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (13.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (1.6%)	75 %	30
Cukier	Cukier	1 kg (6.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- Takie chmielenie na goryczkę wynika z zużycia starego chmielu.  
*12 lut 2019, 18:42*