

American Barleywine

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **60**
- SRM **18.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.4%)	70 %	20
Ziarno	Cookie Viking	0.3 kg (4.4%)	70 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.2%)	70 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	70 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (1.5%)	7 %	300
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	2 kg (29.6%)	95 %	16
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (50.4%)	80 %	35
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis