

American Barleywine

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **100**
- SRM **10.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs