

# American Barleywine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **107**
- SRM **12.5**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.16 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	32 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	32 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	8 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	40 ml	Fermentis