

## American Barleywine II

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **64**
- SRM **16.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (17.9%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (9%)	79 %	45
Ziarno	Pale Cookie	0.6 kg (9%)	78 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.7%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile