

# American Barleywine III

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **57**
- SRM **14.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (93.3%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis