

# American Barleywine - styczeń 2023

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **74**
- SRM **16.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (12%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.3%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %