

American Barleywine v.1.0

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **15.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.8 kg (69.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (10.2%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.4 kg (4.1%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (6.1%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.1%)	65.2 %	280
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (2%)	85 %	1

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---