

American Barleywine z ekstraktów

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **14.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 81 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | El Dorado | 15 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | El Dorado | 15 g | 15 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 1 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 20 g | 1 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 30 g | 0 min | 13.1 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 5 dni | 13 % |
| Na zimno | El Dorado | 50 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Equinox | 70 g | 5 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M79 Burton Union | Ale | Suche | 22 g | Mangrove Jack's |