

## 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