

# American BarlyWine

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **78**
- SRM **20.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (2.4%)	74 %	160
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramel aromatic	0.25 kg (2.4%)	75 %	160
Ziarno	Red Active	0.25 kg (2.4%)	75 %	40
Ziarno	Pilzneński	3 kg (29.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Equinox	30 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Warrior	20 g	7 dni	15.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----