

# American Barlywine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **45**
- SRM **12.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.1 kg (92.2%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.9%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal 160 ebc	0.3 kg (3.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	3 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog American West	Ale	Suche	46 g	Fermentis