

American Ryewine

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **93**
- SRM **16.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 5 kg (41.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (8.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 1 kg (8.3%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 34.5 g | safale |