

## An old friend

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **106**
- SRM **13.1**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.25 kg (65.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.4%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (2.6%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (2.6%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.6%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (12.5%)	80 %	---
Cukier	Cukier	0.4 kg (4.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	28 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	28 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	28 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	28 g	5 min	13 %

Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Centennial	56 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs