

## Andromeda (American Barley Wine)

- Gęstość **36.5 BLG**
- ABV **19.6 %**
- IBU **96**
- SRM **16.3**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pale Ale	7 kg (52%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Słód Pilsner	1 kg (7.4%)	82.23 %	3
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	0.55 kg (4.1%)	77.09 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ I	0.4 kg (3%)	75 %	90
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Castle Malting - Słód Biscuit	0.2 kg (1.5%)	77 %	50
Ziarno	Fawcett Maltsters - Słód Crystal II	0.1 kg (0.7%)	75 %	210
Ziarno	Bestmalz - Słód zakwaszający	0.1 kg (0.7%)	72 %	5
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (11.2%)	80 %	25
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale	1.5 kg (11.2%)	80 %	40
Cukier	Cukier	0.7 kg (5.2%)	80 %	1

### Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	80 min	7.9 %
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	70 min	7.9 %
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Zeus - USA	40 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	45 min	7.9 %
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Magnum - PL	40 g	15 min	7.9 %
Whirlpool	Cenntenial - USA	40 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Cenntenial - USA	30 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Chinook - USA	30 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade - USA	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra - USA	30 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Amarillo - USA	30 g	4 dni	8.9 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis