

# Australian Barleywine

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **121**
- SRM **18.2**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (9.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (9.1%)	75 %	30
Ziarno	Carawheat (GR)	1 kg (9.1%)	68 %	79
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (4.5%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	90 min	14.5 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	70 min	15.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	50 min	16.5 %
Gotowanie	Summer	20 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Ella	20 g	30 min	15.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	5 min	15.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Summer	30 g	7 dni	5.3 %
Na zimno	ella	30 g	7 dni	15.1 %
Na zimno	galaxy	10 g	7 dni	14.5 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	7 dni	15.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	7 dni	16.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe po białym winie	50 g	Gotowanie	60 min