

## Barley

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **70**
- SRM **7.8**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadź używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	5.5 kg (78.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1 kg (14.3%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.3 kg (4.3%)	72 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 2017	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo 2017	35 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	8 %
Na zimno	Mosaic 2018	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Zythos 2018	50 g	3 dni	9.2 %
Na zimno	Willamette 2018	15 g	3 dni	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentis