

## Barley Amarena aged

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **68**
- SRM **13.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.6 kg (19.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.8 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (3.7%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (3.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	70 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Puławski	30 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Izabella	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %