

# Barry Allen

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **69**
- SRM **21.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.6%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	90 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky	20 g	Fermentacja burzliwa	10 dni