

## BW

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **106**
- SRM **16.6**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	8 kg (82.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.1%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	90 min	13 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs