

## BW

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **78**
- SRM **11.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	11 kg (85.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (3.9%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (2.3%)	74 %	158
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (2%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.25 kg (2%)	75 %	55

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	28 g	0 min	8.1 %
Gotowanie	Galena	70 g	70 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	28 g	45 min	8.1 %
Gotowanie	Galena	30 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	28 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Premium Genuine Brewers Yeast	Ale	Suche	12 g	Heart of England Design a Brew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	5 g	Zacieranie	0 min
Inne	yeast nutrient	10 g	Gotowanie	15 min