

# CZAJNIK

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **14.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale