

ddsdsd

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **52**
- SRM **14.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.435 kg (11.3%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Munich Malt	1.2 kg (31%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.13 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (46.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
~120 g chmielu dzikiego				
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------