

dddsd

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **59**
- 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 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 45 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis |