

finskie

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **9.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (27.2%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.94 kg (25.5%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.14 kg (3.8%)	85 %	4

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jalowiec	23 g	Zacieranie	45 min