

## Finto

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **91**
- SRM **25.4**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Caramel Sweet	0.3 kg (3.6%)	75 %	50
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (25.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.6%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	---