

## Grubas z Ameryki lvl2

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **72**
- SRM **26.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (81.5%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.5%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.6 kg (11.9%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	80 min	17 %
Gotowanie	lunga	80 g	80 min	11 %
Whirlpool	Mix Ameryki	150 g	20 min	1 %