

# Jęczmień k\*\*wa!!!

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **75**
- SRM **15.2**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Cookie	0.7 kg (5.9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.7%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	45 min	8.3 %
Gotowanie	Citra	40 g	25 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale