

Kiedy wjeżdża ABW

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **65**
- SRM **18.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (77.3%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Special w 100 special b400 k30 200 k150 300	0.95 kg (8.2%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (14.6%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	50 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	50g Rudi mosaic chinook	150 g	10 min	10 %
Whirlpool	50g chinook cascade Rudi mosaic 30g vic Secret 100g amora preta 100g 2/20	150 g	1 min	10 %