

Łit Łajn

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **61**
- SRM **8.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4.9 kg (66.2%)	81 %	6
Ziarno	Pilznieński	2 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	50
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.4%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs