

## Luj

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **20**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min w 67C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (76.1%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (10.9%)	77 %	97
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.6 kg (6.5%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt1	0.6 kg (6.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	100 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	80 min	15.5 %
Na zimno	Hallertau Spalt Select	50 g	7 dni	3.4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wyeast dannys special	Ale	Gęstwa	1000 ml	---
-----------------------	-----	--------	---------	-----