

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 | --- |
|-----------------------|-----|--------|---------|-----|