

## Nektar ABW

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **100**
- SRM **13.6**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (41.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.7%)	79 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (6.8%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.1%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (6.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	50 g	100 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	---

### Notatki

- <https://beerandbrewing.com/make-your-best-american-barleywine/>  
20 wrz 2018, 11:17