

OUT WINE

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **47**
- SRM **13.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	3 kg (37.5%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (31.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (3.7%)	75 %	5
Dodatek	łuska ryżu	0.25 kg (3.1%)	1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.06 kg (0.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	30 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %

Na zimno	citra	50 g	7 dni	10 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile