

Patolog

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **46**
- SRM **10.3**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	4 kg (36.4%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	50 g	90 min	11 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	490 ml	Danstar