

Peated American barleywine

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **74**
- SRM **15.6**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **170 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED 45ppm	4 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (23.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (2.4%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	50 g	20 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	2 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki sherry	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	Wiramina c	5 g	Butelkowanie	---