

Prawie Bigfood American Barleywine

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **14.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 72C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2%)	70 %	200
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	15 min	3.4 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	12.1 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	7 dni	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Sherry	10 g	Fermentacja cicha	30 dni