

# Prawie Bigfood American Barleywine

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **14.7**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-0.2 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 (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (5.6%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	8 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	---	8.9 %
Whirlpool	Cascade	25 g	---	8 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	12.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	8 %

## Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----