

Szkapa na sterydach

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **34.9**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.4 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	1 kg (11.8%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	40 g	60 min	14.6 %
Na zimno	Ella (AUS)	60 g	7 dni	14.6 %
Na zimno	Palisade	30 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	majtki z drutu