

USBarleyW

- Gęstość **22.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **21.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (51%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	3.5 kg (27.5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (5.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	80 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	14 dni	10 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	23 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------