

## wędzone BA

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **110**
- SRM **17.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Bukiem Steinbach	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony whisky (mocny) 30-45 ppm castle	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.5 kg (6.3%)	78 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Denali	100 g	15 min	14 %