

wino amerykańskie

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **79**
- SRM **11.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (57.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.5%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (3.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus columbus	40 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Azacca	25 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.8 %

Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min