

Zimowe

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **92**
- SRM **15.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (84.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (3.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	50 g	15 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	3 min	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis