

ŻY TO WINO?

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **23.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **55.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (49.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	0.2 kg (2.5%)	81 %	160
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (24.8%)	85 %	7
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.5%)	80 %	39
Ziarno	Special W	0.25 kg (3.1%)	80 %	300
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock T	1 g	Gotowanie	15 min