

V1

- Gravity **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **58**
- SRM **12.7**
- Style **American Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **29.3 liter(s)**
- Total mash volume **38.3 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **70 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **29.3 liter(s)** of strike water to **69.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **3.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Viking Malt	5 kg (53.8%)	80 %	10
Grain	Red Active Viking Malt	2 kg (21.5%)	78 %	35
Grain	CaraBody Viking Malt	1 kg (10.8%)	75 %	8
Grain	Caramel Pale Viking Malt	1 kg (10.8%)	72 %	8
Sugar	Cukier biały wrzucowany na początku gotowania	0.3 kg (3.2%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	13 %
Boil	Nadwiślański	20 g	20 min	5 %
Boil	Nadwiślański	20 g	5 min	5 %

Notes

- 1) Podwójne zacieranie, zasyp podzielony na dwie równe części (bez udziału cukru). Zacieranie 60min w 62-64 degC, podgrzewanie do 70degC i przetrzymanie przez 5-10min. W drugim zacieraniu podgrzanie dodatkowe do 78degC.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Pierwsze zacieranie:

9kg zasypu /2 = 4.5kg

4.5kg zasypu * 4 ratio wody = 18l wody

do wyładzania pierwszego 6l wody

Drugie zacieranie:

pozostałe 4.5kg w otrzymanych ~22l brzezki pierwszej.

drugie wyładzanie w 4l wody

2) 300g cukru dodane na początku procesu gotowania.

3) !! Zastosować mech/wirfloc na ostatnie 5-10min gotowania 1/2 tabletki !!!

Planowana fermentacja burzliwa 3 tygodnie, 4 tygodnie fermentacji cichej z ?????g płatków

Butelki planuje zalakować.

Jul 18, 2022, 8:53 AM