

#0 AMERICAN BARLEY WINE

- Gravity **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **94**
- SRM **14.1**
- Style **American Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.3 liter(s)**
- Total mash volume **35.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **25.3 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **11.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	9 kg (84.9%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (4.7%)	--- %	22
Grain	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (2.8%)	--- %	100
Grain	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (1.9%)	--- %	200
Grain	Słód Castle Malting - Château Special B	0.1 kg (0.9%)	--- %	300
Dry Extract	Gozdawa Jasny ekstrakt słodowy	0.5 kg (4.7%)	--- %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	60 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Azacca	60 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Strata	60 g	20 min	15.5 %

Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	400 ml	Fermentum Mobile

Notes

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;
schemat fermentacji 30 dni "główna" + minimum 30 dni "cicha"
rozlew - poziom nasycenia 1,7-1,8 vol.;
refermentacja - 14-21 dni;
leżakowanie - minimum miesiąc w niskich temperaturach, można próbować co miesiąc jak się układa
Nov 14, 2021, 11:01 PM