

ABW

- Gravity **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **108**
- SRM **28.1**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **50 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **40 liter(s)**
- Total mash volume **56 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **120 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **40 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **1.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Malteurop Lager	5 kg (31.3%)	--- %	3.5
Grain	Malteurop Pilsner	5 kg (31.3%)	--- %	4
Grain	Monachijski Optima	2 kg (12.5%)	80 %	19
Grain	Wiedeński Optima	2 kg (12.5%)	--- %	9.5
Grain	Cookie Viking Malt	1 kg (6.3%)	--- %	50
Grain	Optima SŁÓD KARMELOWY JASNY 100-150	0.5 kg (3.1%)	--- %	125
Grain	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.1%)	68 %	601

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra USA	50 g	45 min	13.3 %
Boil	Cascade	50 g	45 min	8 %
Boil	Simcoe	50 g	45 min	14.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	500 ml	Fermentis

Notes

- słody wrzucamy do 28,5l wody o temperaturze 72oC,
 - następnie przez 60 minut utrzymujemy zacier w temperaturze 66-68oC,
 - następnie podgrzewamy do 78oC i utrzymujemy 5 minut,
 - wysładzanie do uzyskania brzeczka przednia: 18l - 22 blg, potem wysładzanie w 7l wody o wodą o temperaturze 75oC do uzyskania 20-21 Blg.
- Dec 22, 2020, 5:29 PM*