

# English Barleywine

---

- Gravity **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **40**
- SRM **15.9**
- Style **English Barleywine**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **150 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **34.3 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **34.3 liter(s)** of strike water to **76.4C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pale Ale Viking Malt	5 kg (36.5%)	80 %	5
Grain	Słód jęczmienny Barke® wiedeński 6-9 EBC Weyermann® 5 kg	2.3 kg (16.8%)	79 %	9
Grain	Słód jęczmienny Pale Ale 5.5-7.5 EBC Weyermann® 5 kg	2.5 kg (18.2%)	79 %	7
Grain	Słód PILZEŃSKI Viking Malt 5kg	2.3 kg (16.8%)	79 %	5
Grain	Słód Biscuit (Castle Malting) - 0,5 kg	0.4 kg (2.9%)	77 %	50
Grain	Słód karmelowy - Carahell® Weyermann®	0.6 kg (4.4%)	74 %	30
Grain	Słód Carawheat (Weyermann) - karmelowy pszeniczny 1 kg	0.3 kg (2.2%)	68 %	120

Grain	Słód jęczmienny Crystal 120-140 EBC Thomas Fawcett 1 kg	0.3 kg (2.2%)	73 %	160
-------	--	---------------	------	-----

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	30 g	60 min	7 %
Boil	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	10 g	55 min	7 %
Boil	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	10 g	50 min	7 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	60 min	5 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	55 min	5 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	50 min	5 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	40 min	5 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	30 min	5 %
Boil	East Kent Golding (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	20 min	5 %
Boil	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	20 g	30 min	4.7 %
Boil	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	20 min	4.7 %
Boil	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	10 g	10 min	4.7 %
Aroma (end of boil)	Fuggle (UK) 90 g - granulát, zbiór 2019	20 g	0 min	4.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand Danstar Nottingham	Ale	Dry	22 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Chlorek wapnia roztwór 33% (E509) 100 ml - środek do zakwaszania zacieru/wina	10 g	Mash	70 min
Water Agent	Kwas mlekowy 80% ml	2 g	Mash	70 min

Fining	Biersol 100 ml - środek do wytężania osadów z brzeczki	8 g	Boil	10 min
--------	---	-----	------	--------

## Notes

- Wykonano starter z 2 szt. paczek drożdży suchych - 2 litrowy.  
Maksymalna ilość chlorku wapnia jaką można użyć to 200mg/l. Zalecane dozowanie: 3-8ml/10l.  
Wygrzew i filtracja woda plus 2ml KM 80%.  
Łuska ryżowa 200g do zacieru na lepszą filtrację - namoczona.  
Zacieranie dwuetapowe. I - brzeczka przednia 23,5 Brix, II - brzeczka przednia 27,5 BRIX.  
*Feb 25, 2020, 3:37 PM*