

Polish Barleywine

- Gravity **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **67**
- SRM **21.3**
- Style **American Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **69 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **47.8 liter(s)**
- Total mash volume **71.7 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|-----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pilsner malt | 11.2 kg (46.8%) | 82 % | 4 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 6 kg (25.1%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.51 kg (2.1%) | 68 % | 400 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 5 kg (20.9%) | 79 % | 10 |
| Grain | Caraaroma | 0.5 kg (2.1%) | 78 % | 400 |
| Grain | viking Karmelowy | 0.4 kg (1.7%) | 75 % | 150 |
| Grain | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (1.3%) | 70 % | 1000 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Oktawia | 150 g | 60 min | 9 % |
| Boil | Zula | 200 g | 60 min | 7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|-------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Slant | 400 ml | Fermentis |

Notes

- Prawie 24kg zasypu. Jeszcze z takim się nie mierzyłem.

Zacieranie raczej rozłożę na dwa kotły. 18kg wrzucę do gara 70l, a 6kg Pale ale zatrę w 30l. Do 48l wody wrzucę 18kg i zobaczę jak z pojemnością. W razie czego doleję wody aby rozrzedzić zacier. Jednak nie zmieściło się 18kg zacieru do dużego kotła. Dolałem 5l wody i jakieś 3kg zostawiłem do małego.

Reasumując zacieranie:

70l = 53l wody i 15,5kg słołu (podgrzanie do 66*-62* i przerwa 60')

30l = 20l wody i 8,5kg słołu (podgrzanie do 64*-62* i przerwa 50')

Mam nadzieje, że uda mi się to przefiltrować.

Wyszło ok 48L Po fermentacji zeszło do 6,5 blg

Do refermentacji użyłem 130g cukru + 0,7 L wody. Nagazowanie na poziomie 2,1 vol. 25L piwa co daje 5,2g cukru na litr.

Mar 28, 2020, 9:38 AM