

## #67 Angielskie Barley Wine

- Gravity **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **63**
- SRM **20.6**
- Style **English Barleywine**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **37.8 liter(s)**
- Total mash volume **50.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **37.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10.5 kg (83.3%)	80 %	5
Grain	Special B Castle	0.8 kg (6.3%)	70 %	350
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4%)	79 %	16
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (3.2%)	80 %	3
Grain	Cararuby	0.4 kg (3.2%)	78 %	50

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Boil	Phoenix	50 g	30 min	11.9 %
Whirlpool	Bramling Cross	50 g	0 min	5.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Liquid	200 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	--------	------------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	płatki dębowe macerowane w winie porzeczkowym	100 g	Secondary	30 day(s)

### Notes

- piana opada, choć jeszcze wysoka (aromat siarkowodoru).  
11.05 podniesienie temp. do 19C.  
01.06 podniesienie temperatury do 20C.  
06.06 zalanie 50g płatków dębowych francuskich winem z czarnej porzeczki.  
05.09 zlanie piwa na płatki. na razie bardzo dobrze i czysto. porzeczkowy smak od bramling cross  
13.10 butelkowanie. balans w kierunku wytrawności. dużo beczki, wino i porzeczka. odfermentowanie 78,5% z 26 do 6 blg. 12,8 % alkoholu + refermentacja. finalnie z 13%. czerwony kapsel. 52 g cukru na 17 l piwa. gaz na 1,8. błędnie wpisana temp. gotowego piwa 15C. może być problem z gazem  
*May 11, 2017, 9:56 AM*