

barley wine

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **46**
- SRM **11.9**
- Style **American Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **13.3 liter(s)**
- Total mash volume **18.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13.3 liter(s)** of strike water to **72.8C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	5
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (6.1%)	75 %	3
Grain	Słód Wędzony Steinbach	0.4 kg (6.1%)	80 %	5
Grain	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Grain	Biscuit Malt	0.2 kg (3%)	79 %	45
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (13.6%)	80 %	7

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	45 g	60 min	9.5 %
Boil	Centennial	15 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Boil	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Slant	300 ml	fermentis

Notes

- Chlorek wapnia (2/3 małej łyżeczki) - do piwa słodowego
Zacieranie dłuższe, żeby wypłukać więcej.
Wysładzanie ok. 2,5-3l / kg (nie więcej).
Pamiętać o kwasie mlekowym do wysładzania.
Zebrać te 18-19l do gotowania i zmierzyć blg wysłodzin, ew. zapodać lekkiego (9blg) stouta do małego wiadra z podbiciem ekstraktami. Wyliczyć ile Hallertauera na goryczkę (tylko 60min).
Przygotować coś na filtrację chmielin (szkoda pozostałości). ew. .
Sprawdzić stan gęstwy i ją zabrać.
Wziąć blender do natleniania, wagę, ekstrakt, dzbanek, chmiele i miski.
- Ekstrakt 0,9 kg dla końcowych 15 litrów da +4blg.
Jul 20, 2018, 10:43 AM