

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 | lunga | 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