

# BRAGGING RIGHT

---

- Gravity **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **35**
- SRM **16.7**
- Style **American Barleywine**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **29.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **14.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Barke® Munich Malt	3 kg (28.8%)	80 %	20
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (19.2%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Melanoidin Malt	1 kg (9.6%)	70 %	70
Liquid Extract	Miód Gryczany	2.4 kg (23.1%)	85 %	40
2 litrowe słoje, upłynnione i zapodane po schłodzeniu brzeczki do około 70C				
Liquid Extract	Miód Wielokwiatowy	2 kg (19.2%)	85 %	5
2 litrowe słoje, upłynnione i zapodane po schłodzeniu brzeczki do około 70C				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	100 g	20 min	10.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Voss kveik	Ale	Dry	20 g	House culture (3rd gen)

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	100 g	Mash	60 min
Other	Pożywka	2 g	Primary	14 day(s)

## Notes

- być może jakaś mieszanka ziół przy rozlewie, do przemyślenia...
  - pomyśleć nad monachem Barke (done)
  - 9 flaszek oazy pod dolewkę
  - modyfikacja wody do zacierania + wystadzania pod Scottish / Malty Ale
  - łuska do filtracji dla świętego spokoju
  - na pewno sporo pożywki, może piekarnicze do gara + sucha do fermentora + ostre napowietrzenie z dwa / trzy razy (poszła sama sucha Fermentisa)
  - przedłużone gotowanie pod mailardy
  - pitch w i grzanie do 36-38C
- Mar 2, 2021, 1:40 PM*