

# 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